Menu van kookavond 15-12-2008

Samengesteld door: Dimitri Peeters

Gerechten:

Voorgerecht: Pittige erwtensoep met spekreepjes
Tussengerecht: Warme salade met biefstuk en gedroogde tomaten
Hoofdgerecht: Hazenrugfilet met gepofte knoflook en sinaasappelwijnsaus
Nagerecht: Oranje - bovenwafel met ijs en aardbeien



Pittige erwtensoep met spekreepjes

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 700 g spliterwten
- 2 kruimige kokende aardappelen
- 4 rode paprika’s
- 1000 g prei
- 1 rode peper
- 500 g magere spekreepjes
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. zonnebloemolie

Bereidingswijze:

In ruime pan spliterwten met 3 1/2 liter water, zout en peper aan de kook brengen. Ca. 45 min. zachtjes laten koken en afschuimen. Aardappelen schillen en in blokjes snijden. Paprika's en prei schoonmaken en in reepjes snijden. Pepers schoonmaken, zaadjes verwijderen en in dunne reepjes snijden. Aardappelen aan erwten toevoegen en nog eens 30 min. laten koken. In droge koekenpan spekreepjes bruinbakken en uit pan nemen. In koekenpan olie verhitten. Paprika's, prei en peper toevoegen. Knoflook erboven uitpersen en ca. 4 min. roerbakken. Spekjes met groenten aan soep toevoegen en doorroeren. Soep over vier borden verdelen en naar smaak met peper garneren. Lekker met roggebrood.



Warme salade met biefstuk en gedroogde tomaten

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 el mayonaise
- 400 g gemengde salade
- 8 biefstukjes (a 125 g)
- 8 el balsalmico-azijn
- 400 g champignons
- 2 tl franse mosterd
- 2 tl zwarte peper (grofgemalen)
- 8 el tomatensap
- 16 gedroogde tomaten (op olie + wat van de olie)
- ciabattabrood

Bereidingswijze:

Wrijf (masseer) de biefstukken in met een lepeltje van de tomatenolie en de peper. Snijd de gedroogde tomaten in reepjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren. Roer een dressing van de azijn, de mosterd, de mayonaise, het tomatensap en de tomatenolie.
Verwarm een koekenpan met anti-aanbaklaag, draai het vuur iets lager en bak de biefstuk (zonder toevoeging van extra vet) aan beide kanten bruin en rosé van binnen (ca. 2 minuten aan elke kant, afhankelijk van de dikte van de biefstuk). Beweeg het vlees tijdens het bakken langzaam over de bodem van de pan. Neem het vlees uit de pan en laat het even rusten. Bak de champignons al omscheppende 3 minuten in de droge koekenpan, op een hoog vuur
Verdeel de sla, de warme champignons, de reepjes gedroogde tomaat, ciabattabrood en de sla over 8 borden. Snijd de biefstukken in dunne plakjes en leg ze op de salade.



Hazenrugfilet met gepofte knoflook en sinaasappelwijnsaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Hazenrugfilet:
- 1 liter rode wijn
- 500 ml (vers) sinaasappelsap
- 1 pot wildfond (a 380 ml)
- 26 teentjes knoflook (ongepeld)
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 6 el olijfolie
- 2 el grof zeezout
- 8 hazenrugfilets
- 4 el boter
- 250 gram haricots verts (extra)
- Aardappelpatatjes (extra)

Kerriespruitjes:
- 1000 g spruitjes (schoongemaakt)
- 4 el olie
- 2 grote uien (fijngesneden)
- 300 g katenspek (in reepjes)
- 2 dunne preien (gewassen en in ringetjes)
- 500 g champignons (in plakjes)
- 6 tenen knoflook (geperst)
- 2 el kerriepoeder
- 2 theelepels grove mosterd
- 2 theelepels sambal
- 8 takjes verse tijm (zakje a 30 gram)
- 100 ml slagroom

Stoemp met prei en hesp:
- 2 kg aardappels
- 100 g boter
- 1200 g prei (in ringen)
- 4 theelepels kerriepoeder
- 300 ml melk
- 200 g hamreepjes (duobakje a 200 g)
- nootmuskaat

Bereidingswijze:

Hazenrugfilet:

Oven voorverwarmen op 175 graden. In pan de wijn met sinaasappelsap, fond, 2 teentjes knoflook (gepeld) en tijm aan de kook brengen. Saus in 30 min. op matig vuur tot eenderde laten inkoken. Intussen in ovenschaal ongepelde knoflook mengen met 4 el olie en zeezout. Knoflook 30 min. in oven poffen. Vlees op kamertemperatuur laten komen.
Knoflook en tijm uit saus nemen. Hazenrugfilets bestrooien met peper, dunne punten terugvouwen en vaststeken met cocktailprikkers. In pan boter met rest van olie verhitten en vlees op hoog vuur in 2 min. bruinbakken. Vlees op folie leggen en bestrooien met zout. Folie dichtvouwen en vlees nog 5 min. in oven tot rosé laten doorgaren. Saus door bakvet roeren en op smaak brengen met zout en peper. Vleesfilets uit folie nemen en schuin in plakken snijden. Vlees op 8 warme borden leggen. Gepofte knoflook ernaast leggen, saus over vlees scheppen of apart erbij serveren.

Kerriespruitjes:

Kook de spruitjes 10 minuten voor. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de ui en het spek goudbruin. Voeg de prei, de champignons en de knoflook toe en fruit even mee. Voeg de kerrie, de mosterd, de sambal en een scheutje water toe. Haal de blaadjes tijm van de takjes en doe ze bij het groentemengsel. Voeg de beetgare spruitjes en een scheutje room toe.

Stoemp met prei en hesp:
Aardappels schillen, wassen en in weinig water met zout afgedekt in ca. 20 min. gaarkoken. In koekenpan helft van boter smelten, prei en kerrie 10 min. zachtjes bakken. Melk toevoegen en aan de kook brengen. Aardappels afgieten en in pan grof stampen. Prei met melk, rest van boter en hamreepjes door stoemp roeren. Eventueel extra melk toevoegen. Op smaak brengen met royaal zout, peper en (versgemalen) nootmuskaat.

Wijnadvies:
Volle, ronde, vaak wat kruidige rode wijnen



Oranje - bovenwafel met ijs en aardbeien

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Wafels:
- 7 eieren
- 1 pond bloem
- 1 pond basterdsuiker
- 2 pakjes vanillesuiker
- 250 gram roomboter

Roomijs:
- 5 dl melk
- 5 dl verse room
- 12 eierdooiers
- 200 gram suiker

Garnering:
- 1 blik halve perziken op siroop (410 g)
- 1 doosje aardbeien (250 g)
- 1 reep pure chocolade (a 100 g)

Bereidingswijze:

Wafels:
Bloem en basterdsuiker zefen en door elkaar roeren. Eieren loskloppen en door de mix van bloem en basterdsuiker roeren. Daarna de gesmolten boter (niet warm) erbij en de vanillesuiker. Goed mixen en daarna bakken.

Roomijs:
Doe de melk en de room 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.

Garnering:
Perziken laten uitlekken. Perziken in stukjes snijden en met keukenmachine of staafmixer pureren. Aardbeien schoonmaken en grote halveren. Chocolade met rasp of kaasschaaf raspen of schaven. Wafels op 8 borden leggen en op elke wafel 2 bollen ijs scheppen. Aardbeien over en naast wafels verdelen. Perzikpuree erover schenken en met chocoladerasp of schaafsel bestrooien.