Menu van kookavond 22-02-2010

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Amuse:	Fruit-bitterballen
Voorgerecht:	Krokante taartjes met makreel
Hoofdgerecht:	Stoofvlees op z'n Bels
Nagerecht:	IJswafel met blauwe bessen en chocoladesaus



Fruit-bitterballen

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 225 g krokante muesli naturel
- 1,5 geprakte banaan
- 1,5 geraspte appel
- 8 gepureerde aardbeien
- 150 g bloem
- 3 theel. honing
- 5 geklopte eieren
- 100 g paneermeel
- frituurolie

Bereidingswijze:

Weeg 3 x 75 gram muesli af, voor 3 soorten fruit-bitterballen. Stamp de porties muesli fijn en meng door de ene portie de banaan en door de andere twee appel en aardbei. Voeg 3 theelepels bloem bij het banaanmengsel en 3 theelepels bloem en 1,5 theelepel honing bij zowel het appel- als het aardbeimengsel. Maak van elk van de mengsels 8 balletjes. Rol de balletjes eerst door de bloem, dan door het eimengsel en als laatste door het paneermeel. Voor extra stevigheid kunt u de balletjes nogmaals door het eimengsel en het paneermeel rollen.

Verhit de olie tot 180 graden en frituur de balletjes krokant. De bitterballen zijn gaar als ze boven komen drijven.



Krokante taartjes met makreel

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 vellen ontdooide diepvries-filodeeg
- 100 g gesmolten boter
- 2 citroenen
- 500 g gerookte makreelfilet
- 100 g niet te vers witbrood zonder korst
- 2 sjalotten
- 250 g demi crème fraîche
- handje fijngesneden rucola
- versgemalen peper
- 8 taartvormpjes 10-12 cm

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de vellen filodeeg in 24 gelijke vierkanten van 12-14 cm. Bestrijk de deegvierkanten aan beide zijden met boter. Leg ze diagonaal gestapeld per 3 stuks in de vormpjes. Bak ze in het midden van de oven in 10-12 minuten lichtbruin en krokant. Boen de citroenen schoon onder heet water. Rasp de helft van de schil, pers deze helft en snijd de rest van de citroen in plakjes voor de garnering. Snijd het brood in stukjes.

Snijd 150 gram makreelfilet in repen. Pureer de rest van de makreel met het brood, sjalotjes, citroenrasp en citroensap. Breng op smaak met peper en meng de crème fraîche erdoor. Verdeel de rucola over de deegbakjes en schep de mousse met 2 lepels erop. Garneer met de makreelreepjes en citroenplakjes.



Stoofvlees op z'n Bels

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Stoofvlees:
- 1,5 kg hamlappen, in blokken
- olijfolie
- 4 grote uien in partjes
- 2 fijngehakte tenen knoflook
- 1 eetl. tomatenpuree
- 1 eetl. azijn
- 2 flesjes bokbier
- 2 donkerbruine boterhammen
- 2 eetl. mosterd
- 3 laurierblaadjes
- 1 grote winterwortel in plakjes
- 4 stengels bleekselderij in maantjes
- 1 prei in dikke ringen
- 2 eetl. gembersiroop

Vlaamse frieten:
- 2 kg Aardappelen (vastkokende)
- zout

Witlofsalade:
- 6 struikjes witlof
- 2 limoenen
- 2 dl. Cogmans kloof, Afrikaanse dessertwijn
- 300 gram crème fraîche
- peper
- zout
- mosterd

Bereidingswijze:

Stoofvlees:
Kruid vleesblokken met peper en zout en bak in hete olijfolie bruin. Voeg uienparten toe, bak tot ze zacht zijn. Laat knoflook even meebakken. Voeg azijn, tomatenpuree, laurier en bokbier toe (bewaar een half flesje). Besmeer boterhammen met mosterd, snijd in blokjes en voeg toe. Laat 30 minuten zachtjes stoven. Het vlees moet helemaal onder het vocht staan, voeg zo nodig wat water of bouillon toe. Geheim ingrediënt: een gulle scheut ketjap.
Voeg prei, bleekselderij en winterwortel toe en laat nog 30 minuten meestoven, tot groenten zacht zijn. Voeg vlak voor het serveren gembersiroop en nog een scheutje bokbier toe. Breng op smaak met peper en zout.

Vlaamse frieten:
Schil de aardappelen en was ze. Snijdt de aardappelen in reepjes 1 cm vierkant (je zou hier een patatsnijder voor kunnen gebruiken) en leg de reepjes zo'n 30 minuten in koud water met wat zout.

Hierdoor komt het zetmeel los van de aardappel waardoor de frietjes minder snel aan elkaar zullen plakken.
Spoel de aardappelreepjes goed af en droog ze af met een schone theedoek. Verwarm ondertussen het vet of de olie tot 150 graden Celsius (het vet is goed als een stukje brood dat je er in gooit rustig begint te bakken). Bak de aardappelreepjes totdat deze gaar zijn (afhankelijk van de exacte temperatuur en de soort aardappel kan dit 6 tot 10 minuten duren). Schep de patat (want dat is het nu toch al wel geworden!) uit de pan in een vergiet en laat uitlekken.
Verhit het vet tot 180 graden Celsius (het stukje brood bakt nu gelijk heel erg hard) en bak de patatjes totdat deze goudbruin zijn (afhankelijk van hoe lang je ze de eerst keer heb gebakken kan dit zo'n 3 tot 6 minuten duren).
Schep de patat uit de pan, dep eventueel met keukenpapier overtollig vet af en bestrooi ze naar smaak met zout.

Witlofsalade:
Verwijder de stronkjes uit het witlof en snijd de struikjes in smalle reepjes. Voor de dressing het vocht van de limoenen vermengen met de crème fraîche, daarna de rest van de ingrediënten toevoegen en mengen. Spatel de dressing luchtig door de witlof.



IJswafel met blauwe bessen en chocoladesaus

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:
- 6 eidooiers
- 210 g witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl. slagroom
- 1 vanillestokje

Garnering:
- 400 g blauwe bessen
- 4 wafels (Brusselse wafels)
- poedersuiker
- 400 g pure chocolade, in stukken
- 250 g crème fraîche (Melkan) of kookroom
- 4 eetl. sterke koffie

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.

Garering:

Smelt de chocolade met de crème fraîche au bain-marie. Roer goed en meng de koffie erdoor. Houd de saus warm zonder dat hij kookt. Verdeel de bollen ijs over bekers of glazen en strooi de blauwe bessen erop. Bestrooi ze eventueel met poedersuiker. Halveer de wafels en doop de bovenkant in de chocoladesaus. Zet de halve wafels in de glazen en verdeel wat saus over het ijs.