

Menu van kookavond 08-03-2010

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht: Witloftaartje met camembert

Tussengerecht: Spruitensoep met hamtosti's

Hoofdgerecht: Varkenshaas Wellington met pommes duchesse

Nagerecht: Chocolade-ijs en chocolade dennenappels met vanillesaus



Witloftaartje met camembert

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 camemberts a 250 g
- 1 pak bladerdeeg (diepvries), ontdooid
- 4 fijne witlof
- 2 eetl. olijfolie traditioneel
- 4 eetl. Scotts orange whisky marmelade
- 2 theel. gedroogde dragon
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Verwijder de lelijke bladeren en een dun plakje van de onderkant van de witlof. Halveer de witlof in de lengte. Verhit de olie en bak de witlof op het snijvlak 3-4 minuten goudbruin aan. Draai de witlof, voeg 75 ml water toe en stook de groente in ongeveer 8 minuten op laag vuur met de deksel op de pan bietgaar, keer de witlof halverwege.

Halveer de plakjes bladerdeeg, leg ze op de bakplaat en prik de bodems met een vork regelmatig in. Snijd vanaf het midden van ongeveer de helft van de camembert 16 dunne repen. Beleg elk deegplakje met 2 repen camembert, laat de kaas niet uitsteken.

Neem de witlof uit de pan, roer 4 eetlepels marmelade en de dragon door het stookvocht en leg de witlof in de pan terug. Wentel de witlof door het stookvocht en laat zonder deksel op matig vuur

inkoken tot dat het vocht rondom de witlof kleeft. Breng de witlof op smaak met peper en zout en leg op elk taartje een witlofhelft met het snijvlak naar boven.

Bestrijk met een kwast de randen en de camembert dun met de rest van het marmeladevocht uit de pan. Bak de witloftaartje in een voorverwarmde oven van 200 graden in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar.

De camembert zal tijdens het bakken iets uitlopen, snijd de taartjes desgewenst bij en serveer ze warm.

Spruitensoep met hamtosti's

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8



Ingrediënten:

Soep:

- 3 eetl. fijngehakte verse peterselie
- 4 teentjes grof gehakte knoflook
- 400 ml crème fraîche
- 1 kg schoongemaakte en gehalveerde spruitjes
- peper
- zout

Tosti's:

- 4 sneetjes wit casinobrood
- 4 plakken achterham
- 3 l groentebouillon (van 6 tabletten)
- 1 kuipje 20+ smeerkaas magere ham á 100 gram (slankie)

Bereidingswijze:

Soep:

Breng de spruiten en de knoflook met de bouillon aan de kook en kook ze in 10 minuten gaar. Neem de pan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer. Breng de soep op smaak met peper en zout. Roer de crème fraîche door de soep en houd op laag vuur warm maar laat de soep niet meer koken.

Tosti's:

Bestrijk 4 sneetjes brood met de smeerkaas en beleg ze met de ham. Dek de sneetjes af met de rest van het brood en bak er in een tosti apparaat of contactgrill tosti's van.

Schep de soep in 8 kommen en strooi de peterselie erover. Snijd de tosti's schuin middendoor. Serveer een halve tosti bij de soep.



Varkenshaas Wellington met pommes duchesse

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenshaas Wellington:

- 150 g boerensoepgroenten
- 2 gesnipperde sjalotten
- 1 pak bladerdeeg (diepvries), ontdooid
- patent tarwebloem om uit te rollen
- 3 varkenshaasjes
- 200 g coburgerham
- 3 eetl. olijfolie traditioneel
- 1 losgeklopt scharrelei
- 1 bakje fijngehakte verse Italiaanse kruidenmix
- peper (versgemalen)
- zout

Pommes duchesse:

- 1,5 kg kruimige aardappelen
- 3 dl melk
- 35 g blue band
- geraspte oude kaas
- paneermeel
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Varkenshaas Wellington:

Halveer 1 varkenshaas. Verhit 2 eetlepels olie in een ruime koekenpan en bak de met peper en zout bestrooide varkenshaas op een hoog vuur in ca. 5 min. rondom bruin. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met de verse kruiden en laat ze afkoelen. Bak intussen de sjalot en de soepgroenten al omscheppend 5 min. Temper het vuur en laat zonodig het vocht verdampen.

Leg een stuk huishoudfolie op het werkvlak en leg een dubbele laag van 5 overlappende plakjes ham naast elkaar zodat de breedste zijde van de plakjes ca. 1 cm. Over elkaar liggen. Verdeel de groenten over het midden. Leg de 2 hele varkenshaasjes in de lengte naast elkaar op de groenten. Leg de 2 halve haasjes er zo op dat de dunne stukjes van het vlees elkaar iets overlappen en het vlees overal ongeveer een gelijke dikte heeft. Leg de rest van de plakjes ham er overdwars op. Vouw de overlappende plakken ham eroverheen en rol het vlees in de huishoudfolie. Leg de rol tot gebruik in de koelkast.

Leg 9 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een rechthoekige lap van ca. 35X40 cm. Neem het vlees uit de huishoud folie en leg het op het bladerdeeg. Vouw de andere lange zijde van het deeg over het vlees, bestrijk de bovenkant met

losgeklopt ei en vouw de andere lange zijde eroverheen. Vouw de uiteinden om en plak ze ook vast met ei.

Leg de rol, met de naad naar beneden, op een met bakpapier bekleed bakblik. Druk sterretjes uit het overgebleven plakje bladerdeeg. Plak de sterretjes met ei op het deeg vast en bestrijk de hele rol met losgeklopt ei. Bak de wellington 20 min. In een voorverwarmde oven van 200 graden. Neem het deegpakketje uit de oven en laat het ca. 15 minuten rusten alvorens het aan te snijden. Gebruik een scherp mes om het pakket in mooie plakken te snijden.

Pommes duchesse:

Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook ze in weinig water met een beetje zout in ca. 25 minuten gaar. Giet de aardappelen af. Stamp ze fijn met een pureestamper. Verwarm de melk en meng de melk, blue band, geraspte kaas en nootmuskaat door de aardappelen. Breng de puree op smaak met zout en peper.

Spuit vervolgens op een ovenschaal pommes duchesse van de puree en bestrooi dit met wat paneermeel. Verdeel hier wat boter over, plaats de ovenschaal in een oven van 200 graden en laat de pommes duchesse in ca. 10 - 15 minuten goudbruin worden. Verdeel de pommes duchesse over de borden.



Chocolade-ijs en chocolade dennenappels met vanillesaus

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- | | | |
|------------------------|---------------------|----------------------------------|
| IJs: | Vanillesaus: | Chocolade dennenappels: |
| - 6 eierdooiers | - 1 dl slagroom | - 90 g amandelschaafsel |
| - 400 ml slagroom | - 1 vanillestokje | - 400 g pure chocolade |
| - 200 g poedersuiker | - 1,5 dl blanke vla | - 8 eieren |
| - 30 g cacao | | - 80 g suiker |
| - 500 ml volle melk | | - 5 dl slagroom |
| - 2 theel. oploskoffie | | - 3 eetl. chocolade vlokken |
| | | - 8 chocoladeblaadjes of krullen |

Bereidingswijze:

IJs:
Klop de eierdooiers met de suiker, de cacao, de oploskoffie en 100 cc melk totdat de cacao is opgelost. Voeg de rest van de melk toe en roer het geheel goed door. Klop de slagroom bijna stijf. Giet het cacaomengsel bij de geklopte slagroom. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is. Schud dit mengsel in een ondiepe bak en plaats deze geruime tijd in de diepvries. Schakel de ijsmachine in op de onderste stand en giet het mengsel in de koelkom. Bereidingstijd in de ijsmachine ca. 45 minuten.

Vanillesaus:

Klop intussen de slagroom dik lobbijg. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Roer het merg en de slagroom door de vla en zet de vla tot gebruik in de koelkast

Chocolade dennenappels:

Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan met antiaanbaklaag lichtbruin. Schud het uit op keukenpapier en laat het op keukenpapier afkoelen.

Smelt de chocolade in de magnetron, let wel op en laat deze niet aanbranden. Splits eigeel van eiwit. Klop het eigeel met de suiker tot een gladde massa. Voeg deze bij de gesmolten chocolade onder voortdurend roeren (er mogen geen klonters ontstaan). Voeg hierbij al roerend de slagroom. Klop de eiwitten goed stijf en spatel deze voorzichtig door het chocolademengsel totdat de eiwitten

geheel opgenomen zijn in de massa. Laat deze opstijven in de koelkast.

Verdeel over 8 mooie schaaltes en steek van beneden naar boven de geroosterde amandeltjes in de mousse zodat een dennenappeltje ontstaat. Lepel vlak voor het serveren de vanillesaus bij de dennenappeltjes met een bolletje chocolade ijs. Garneer met de chocoladeblaadjes, strooi wat vlokken over de borden en serveer direct uit.