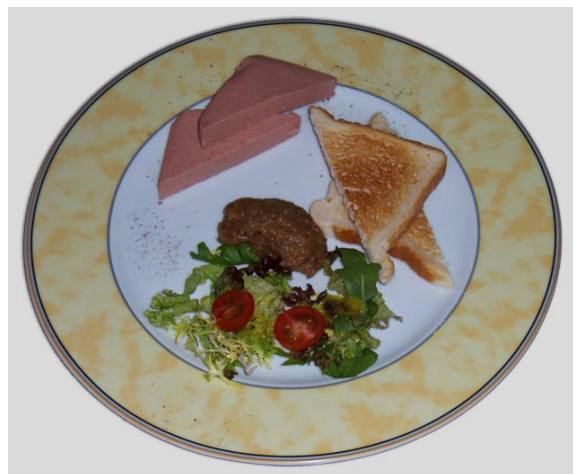


Menu van kookavond 19-04-2010

Samengesteld door: Jan Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Paté met sjalottencompote
Tussengerecht: Courgettesoep met gerookte forel
Hoofdgerecht: Gegratineerde zalmtournedos in room
Nagerecht: Tiramisu



Paté met sjalottencompote

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 handje rozijnen
- 450 g sjalotjes
- 100 g boter of margarine
- 2 eetl. suiker
- 2 laurierblaadjes
- 1 kippenbouillontablet
- peper
- 8 plakken roompaté
- 8 sneetjes casinobrood
- boter

Bereidingswijze:

Laat de rozijnen ca. 10 minuten wellen in een kom warm water. Pel intussen de sjalotjes en snijd ze in vieren. Breng boter, sjalotjes, suiker, laurierblaadjes en ca. 1,5 dl water in een pan aan de kook.

Verkruiemel het bouillontablet boven de pan en laat het mengsel ca. 10 minuten onafgedekt zachtjes koken.

Giet de rozijnen af, voeg ze toe aan het mengsel en laat het geheel onafgedekt ongeveer 5 minuten op hoog vuur koken totdat het vocht verdampt is. Breng de compote op smaak met peper.

De paté diagonaal doorsnijden, dakpans gewijs op het bord leggen en de sjalottencompote ernaast scheppen. Serveer er geroosterd casinobrood met een steekje boter bij.



Courgettesoep met gerookte forel

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1,3 l groentebouillon (groentebouillontabletten)
- 7 dl volle melk
- 3 courgettes
- 1 pakje Boursin, met knoflook en kruiden (150 gram)
- 200 g gerookte forel
- 1,5 dl licht geslagen room
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Maak de groentebouillon met de bouillonblokjes. Was de courgettes en schil er één vrij dik, snij de schillen in fijne brunoise en houd deze apart. Snij de rest van de courgettes in stukken en voeg deze met de melk aan de gezeefde bouillon toe en laat garen.

Pureer de soep met de staafmixer, smelt de Boursin erin en breng op smaak met peper, zout en zo nodig met 1 of 2 bouillontabletten. Snij de gerookte forel in fijne reepjes.

Uitserveren:

Lepel ca 1,5 dl soep in een verwarmde soepkop. Schep er wat geslagen room op. Strooi er blokjes courgette en reepjes forel over.



Gegratineerde zalmtournedos in room

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Zalmtournedos:

- 8 zalmtournedos à 100 / 125 g
- zout
- peper
- 12 g boter
- 12 takjes peterselie
- 8 sprietjes bieslook
- 4 tomaten
- 400 ml slagroom
- 2 eidooiers
- 3 eetl. citroensap
- 300 g cocktailgarnalen

Botersaus:

- 40 g boter
- 30 g bloem
- 3,5 dl water
- 2 eidooiers
- 0,6 dl room
- 175 g gesmolten boter
- zout

Aardappeltjes met peterselie:

- 1,5 kg aardappelen
- 2 eetl. boter
- 2/3 bosje peterselie
- zout

Groente:

- 40 st. asperges

Bereidingswijze:

Zalmtournedos:

Oven voorverwarmen op 225 graden. Tournedos bestrooien met zout en peper. Ondiepe ovenschaal dik bestrijken met boter. Peterselie en bieslook fijnknippen. Tomaten inkruisen, onderdompelen in kokend water, afspoelen onder koud stromend water en ontvellen. Vruchtvlees in kleine blokjes snijden.

Slagroom loskloppen met ei en citroensap. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Kruiden erdoor mengen. Tomaatblokjes en cocktailgarnalen over ovenschaal verdelen. Tournedos op tomaatblokjes leggen. Roommengsel over tournedos schenken. Tournedos in midden van warme oven ca. 15 minuten gaar laten worden.

Botersaus:

Verhit 40 g boter en roer de bloem erdoor. Roer dit gaar op een niet te heet vuur. Roer na afkoeling het water erdoor en breng dit al roerende aan de kook. Roer de eidooiers door de room en roer dit door de saus. Klop de saus op met gesmolten boter, die in een dun straaltje wordt toegevoegd. Breng de saus op smaak met zout.

Aardappeltjes met peterselie:

Steek uit de aardappelen pommes Parisienne. Kook ze net gaar. Schud het water weg en voeg boter toe. Was de peterselie en haal de stengels er af. Hak de peterselie fijn en wring ze uit in een doek zodat al het groene vocht weg loopt. Doe driekwart van de peterselie bij de aardappeltjes en strooi de rest bij het opdienen er over.

Groente:

Geef per persoon 5 gekookte asperges met botersaus (apart geserveerd in sauskom) en aardappeltjes met peterselie.

Tiramisu

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g mascarpone
- 6 dl slagroom
- 2 eidooiers
- 1 heel ei
- 3 eetl. witte basterdsuiker
- 4 eetl. gewone suiker (op smaak)
- 3 pakken lange vingers
- 3 dl espresso / sterke koffie (koud)
- 1 a 3 eetl. cognac / amaretto (op smaak)
- cacao poeder

Bereidingswijze:

Maak de espresso / sterke koffie en laat deze in een kommetje of een diep bord afkoelen.

In een kom de eieren en basterdsuiker opkloppen tot een massa. Daarna de mascarpone eraan toevoegen en mengen. Als laatste, er op smaak de cognac / amaretto aan toevoegen en mengen.

In een tweede kom de slagroom en suiker stijfkloppen. Spatel de eerste kom door de slagroom.

Breng in een platte schaal een laagje van het mengsel aan. Doop de lange vingers in de espresso / sterke koffie en leg deze zij aan zij in het mengsel. Druk de lange vingers even aan. Daarna weer mengsel aanbrengen. Dit herhalen tot de lange vingers en het mengsel op zijn. Let op! de laatste laag moet mengsel zijn. Daarna de laatste laag mengsel netjes afstrijken en er cacao poeder over strooien. Daarna de tiramisu minstens twee uur in de koelkast laten opstijven.

Met opdienen kan er eventueel nog een keer cacao poeder op gestrooid worden. De tiramisu wordt geserveerd met een glaasje amaretto.