Menu van kookavond 17-05-2010

Samengesteld door: Dimitri Peeters

Gerechten:

Voorgerecht: Kalfsvleesrolletjes met tomatensalsa
Tussengerecht: Knolselderij-aardappelsoep met spekjes
Hoofdgerecht: Biefstuk met paddenstoelensalsa
Nagerecht: IJstaart met warme toffeesaus



Kalfsvleesrolletjes met tomatensalsa

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 70 g rozijnen
- 120 g pijnboompitten
- 8 takjes basilicum
- 400 g zachte geitenkaas
- 16 dunne kalfsschnitzels a 50 g
- 16 plakjes Coburgerham
- zout
- versgemalen peper
- olijfolie voor invetten
- 10 pomodori tomaten
- 2 zakjes Italiaanse dressing

Bereidingswijze:

Wel de rozijnen in lauw water. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Was de basilicum en hak de blaadjes grof. Meng de geitenkaas met de uitgelekte rozijnen en de helft van de pijnboompitten. Leg over iedere kalfsschnitzel een stuk plastic folie en rol met een deegroller de filets heel dun. Verdeel eerst de basilicum over de filets en daarna de ham. Bestrijk de ham met het geitenkaasmengsel en bestrooi met peper. Rol het vlees op en zet de rolletjes vast met cocktailprikkers.
Verwarm een grillpan voor en vet deze in met olijfolie.Grill de rolletjes in ca. 5 minuten rondom gaar en bestrooi met weinig zout en peper.
Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de dressing door de tomatenblokjes en verdeel dit over de borden. Snijd de kalfsvleesrolletjes in schuine stukken, verdeel ze over de tomatensalsa en strooi de rest van de pijnboompitten erover.



Knolselderij-aardappelsoep met spekjes

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:
- 1 knolselderij
- 4 aardappels
- 4 runderbouillonblokjes
- 4 eetl. olijfolie
- 300 g spekreepjes
- 4 teentjes knoflook
- zout
- versgemalen peper
- 250 ml zure room

Sesamzaadsoepstengels:
- 8 plakken diepvriesbladerdeeg
- 2 eierdooiers
- 2 eetl. sesamzaad
- 2 theel. mosterd
- 3 eetl. water

Bereidingswijze:

Soep:

Schil en was de knolselderij en snij hem in blokjes. Bewaar wat selderijblad voor garnering en hak het grof. Schil de aardappels en was ze. Snij 2 aardappels in kleine blokjes. Was en dep de aardappelblokjes droog. Breng 2 liter water met de bouillonblokjes aan de kook. Kook de knolselderij met de 2 hele aardappels ca.15 minuten in de bouillon. Haal de pan van het vuur en pureer de soep.
Verhit de olijfolie en bak de spekreepjes met de aardappelblokjes krokant. Pel en snij de knoflook in zeer dunne plakjes en bak deze even met de spekreepjes mee.
Voeg de spekjes en aardappelblokjes toe aan de soep en roer de zure room erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de soep over de soepkommen en garneer met het selderijblad.

Sesamzaadsoepstengels:

Laat bladerdeeg ontdooien. Verwarm oven op 200 graden. Leg 2 plakjes op een en rol die met een deegroller tot een rechthoekig plakje van minstens 15 cm (strooi wat bloem over het werkblad, want dit voorkomt plakken van het deeg). Snij de plakken in 4 a 5 lange repen van circa 2,5 cm. Meng de eierdooiers met het sesamzaad, mosterd en het water. Besmeer het bladerdeeg met dit mengsel en maak er spiralen van en leg deze op een ingevette bakplaat. Laat de spiralen circa 15 minuten bakken in de oven totdat zij lichtbruin zijn geworden.



Biefstuk met paddenstoelensalsa

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Biefstuk met paddenstoelensalsa:

- 300 g seizoenmelange paddenstoelen
- 500 g kastanjechampignons
- 6 teentjes knoflook
- 4 eetl. olijfolie
- 60 g boter
- 16 takjes peterselie
- 8 Biefstukken
- zout
- peper (uit de molen)

Rode kool met rauwe ham en noten:

- 1 rode kool
- zeezout
- versgemalen peper
- 8 eetl. balsamico-azijn
- 6 eetl. gembersiroop
- 2 dl olijfolie
- 800 g aardappels (Redstar)
- 2 eetl. karwijzaad
- 200 g rauwe ham
- 150 g walnoten

Bereidingswijze:

Biefstuk met paddenstoelensalsa:

Veeg de paddenstoelen schoon en hak ze fijn. Houd wat paddenstoelen achter voor garnering. Pel de knoflook en snipper ze fijn. Verhit de helft van de olie en bak de hele paddenstoelen ca. 3 minuten. Verhit de rest van de olie en fruit de knoflook ca. 2 minuten. Voeg de gehakte paddenstoelen toe en bak ze ca. 5 minuten.

Verhit de rest van de boter in een andere koekenpan en bak de biefstukken aan beide kanten ca. 3 minuten. Bestrooi met zout en peper.

Was de peterselie en hak hem fijn. Schep de peterselie door de gehakte paddenstoelen en breng op smaak met zout en peper. Zet de ring op een bord en vul hem met de paddenstoelensalsa. Verwijder de ring. Leg de biefstukken naast de salsa en garneer met de hele paddenstoelen.

Rode kool met rauwe ham en noten:

Verwijder de buitenste bladeren van de kool en snij de kool in zeer dunne reepjes. Laat de kool in kokend water met wat zeezout ca. 2 minuten koken en spoel na met koud water. Klop een dressing van de azijn, gembersiroop en de helft van de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Schep de kool door de dressing en laat de salade afgedekt (bijv. met een conservenblik erop) ca. 2 uur onder druk staan.

Verwarm de oven voor op 220 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Borstel de aardappels schoon onder stromend water, dep ze droog en snij ze in partjes. Verdeel de aardappels over de bakplaat en besprenkel ze met de rest van de olijfolie. Kneus het karwijzaad en bestrooi de aardappels met zeezout en het karwijzaad. Laat de aardappels in ca. 35 minuten midden in de oven gaar worden.

Bak de ham in een droge koekenpan knapperig. Haal de ham uit de pan en rooster de walnoten ca. 3 minuten. Schep de koolsalade in serveerringen en verdeel de aardappel, ham en de walnoten erover.

IJstaart met warme toffeesaus

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

IJstaart met toffeesaus:
- 1 l caramelijs
- 0,5 cake
- 7 kletskoppen
- 125 g toffifee
- 8 eetl. slagroom
- springvorm (doorsnede 22 cm)

Caramelijs:
- 12 eierdooiers
- 5 dl verse room
- 200 g poedersuiker
- stukjes caramel
- 5 dl volle melk

Caramelsaus:
- 100 g kristalsuiker
- 2 dl slagroom
- 3 dl volle melk

Bereidingswijze:

IJstaart met toffeesaus:

Laat het caramelijs iets zachter worden. Snij de cake in dikke plakken en verdeel deze over de bodem van de springvorm. Breek de kletskoppen in stukjes en schep ze door het ijs. Verdeel het ijs over de springvorm (doorsnede 22cm) en strijk de bovenkant glad. Zet de ijstaart terug in de vriezer en laat deze in ca. 2 uur verder bevriezen.
Smelt de toffifee au bain marie in de slagroom (boven een kokend waterbad) en roer dit tot een gladde saus. Haal de ijstaart uit de vorm en snij deze in punten. Zet de ijstaart op een schaal en schenk de warme toffeesaus erover.

Caramelijs:

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 en voeg hierbij de caramelsaus en de stukjes caramel. Doe de massa in de ijsmachine en laat 20 tot 25 minuten draaien. Zet het ijs in de diepvries en laat verder koud worden.

Caramelsaus:

Verwarm de suiker in de pan op een matig vuur tot de suiker is opgelost. Breng de gesmolten suiker onder af en toe roeren aan de kook en laat het in ca. 8 min. carameliseren. Het moet een goudgele kleur krijgen. Neem de pan van het vuur en voeg de slagroom en de melk toe (pas op voor spatten). Blijf roeren tot de caramel is opgelost en roer dit tot een gladde saus.