

Menu van kookavond 29-11-2010

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

- Voorgerecht: Oesterzwammensoep met witlof en prei
Tussengerecht: Gevulde portobello's
Hoofdgerecht: Hertenbiefstuk met mango-cranberrysaus, aardappelpuree met pastinaak en spruitjes
Nagerecht: Rode stoofpeertjes met kaneelijs



Oesterzwammensoep met witlof en prei

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 750 ml kippenbouillon
- 750 ml kookroom
- 5 stronken witlof
- 750 g oesterzwammen
- 2 uien
- 2 prei
- bosje bieslook
- allesbinder
- peper
- zout
- 7 soepstengels
- olie

Bereidingswijze:

Snijd de oesterzwammen in blokjes, snipper de uien. Zweet beiden aan in wat olie in een kookpan met een dikke bodem, blus met de kippenbouillon en de kookroom, breng aan de kook. Pureer de oesterzwam en de uien met de staafmixer. Bind de soep indien nodig met allesbinder tot de juiste dikte en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de witlofstronkjes in de lengte in vieren, was ze grondig en verwijder de harde kern. Snijd het witlof in kleine blokjes. Snijd de prei in de lengte en verwijder het stugge donkergroene gedeelte, was grondig en snijd in kleine blokjes. Verhit wat olie in een koekenpan en roerbak het witlof en de prei beetgaar; breng op smaak met peper en zout.

Neem warme soepborden en plaats met behulp van een stekertje een torentje prei-witlofmengsel in het midden van de borden. Schep voorzichtig de warme soep eromheen, bestrooi met gesneden bieslook en garneer met een soepstengel.



Gevulde portobello's

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

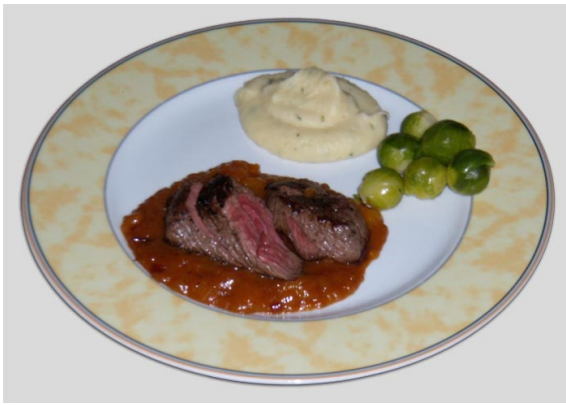
- 7 portobello's
- 1 bosje lenteuitjes
- 2 kopjes ongebakken pecannoten
- mespunt cayennepeper
- peper
- zout
- vloeibare margarine
- roombrie
- 4 tenen knoflook
- citroenolijfolie
- veldsla

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de steeltjes uit de portobello's en snijd ze in kleine stukjes. Hak de pecannoten in kleine stukjes. Snijd de lenteuitjes in kleine ringetjes. Bak in een beetje vloeibare margarine de lenteuitjes, nootjes en paddestoelensteeltjes gaar. Knijp er op het laatst de knoflook boven uit en breng op smaak met de cayennepeper en zout.

Draai over de enigszins uitgeholde portobello's peper en zout. Vul de portobello's met het notenmengsel en leg op allemaal een plak roombrie. Besprenkel met nog wat druppeltjes vloeibare margarine en zet in het midden van de oven. Laat ongeveer 20 minuten gratineren tot de kaas licht gesmolten is.

Serveer op een bedje veldsla, die je met wat citroenolijfolie hebt omgeschept.



Hertenbiefstuk met mango-cranberrysaus, aardappelpuree met pastinaak en spruitjes

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Hertenbiefstuk met mango-cranberrysaus:

- 7 hertenbiefstukjes,
- 0,5 theel. pimentpoeder
- 16 peperkorrels
- 16 jeneverbessen
- 2 citroenen (sap)
- 50 ml witte wijn
- 3 eetl. honing
- 2 mango's
- 4 eetl. olie
- 200 ml cranberrycompote
- 2 eetl. gembersiroop
- 25 g margarine

Aardappelpuree met pastinaak:

- 500 g pastinaken
- 500 g aardappelen
- 2 uien
- 100 ml zure room
- 1 eetl. olie
- 1 eetl. versgehakte dragon
- peper
- zout

Spruitjes:

- 500 g spruitjes
- zout
- nootmuskaat

Bereidingswijze:

Hertenbiefstuk met mango-cranberrysaus:

Neem de biefstukjes 10 minuten voor bereiding uit de koelkast. Plet de peperkorrels en jeneverbessen in een vijzel en voeg de pimentpoeder toe. Wrijf het vlees hiermee in.

Verwarm het citroensap met de wijn en de honing in de sauspan. Voeg de geschilde, in kleine blokjes gesneden mango toe en kook dit tot de moes. Neem de pan van het vuur en laat de mango hierin staan.

Verwarm de olie in de koekenpan en bak hierin de biefstuk aan beide zijden mooi bruin. Bestrooi tijdens het bakken met zout. Reken ca. 4 minuten baktijd per kant. Neem de biefstuk uit de pan en houd deze warm.

Voeg de cranberrycompote, de gembersiroop en de mangosaus al roerende toe aan het bakvet. Kook dit in en voeg de boter in stukjes al kloppende toe. Breng dit op smaak met zout.

Serveer de biefstuk met de mango-cranberrysaus.

Aardappelpuree met pastinaak:

Kook de aardappelen in ruim water met wat zout gaar. Snipper de uien. Schil de pastinaak en snijd hem in stukken. Verwarm de olie en fruit hierin de ui. Voeg de pastinaken en een heel klein beetje water toe en laat het geheel in circa 20 minuten gaar stoven. Zet het vuur uit, schep de zure room bij de pastinaak en pureer het geheel. Pureer de gare aardappelen. Roer de puree van pastinaak en de aardappelpuree met de versgehakte dragon door elkaar en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Spruitjes:

Maak de spruitjes schoon en kook ze in water met wat zout en nootmuskaat beetgaar.



Rode stoofpeertjes met kaneelijs

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Rode stoofpeertjes:

- 16 kleine stoofpeertjes
- 6 dl rode wijn
- 4 theel. citroenrasp
- 100 g suiker
- 2 kaneelstokjes

Kaneelijs:

- 500 ml melk
- 2 eetl. gemalen kaneel
- 500 ml ongeklopte slagroom
- 170 g suiker
- 3 kaneelstokjes

Bereidingswijze:

Rode stoofpeertjes:

De peertjes schillen; de steeltjes en kroontjes eraan laten zitten. Breng in een pan de wijn, citroenrasp, suiker en kaneelstokjes aan de kook. Al roerend de suiker op laten lossen.

Leg de peertjes erin en laat ze afgedekt op laag vuur in circa 1,5 uur gaar stoven, halverwege voorzichtig keren. Verwijder de kaneelstokjes. Laat de peertjes in het stoofvocht afkoelen.

Voor gebruik de peertjes zachtjes verwarmen. Haal ze dan uit het stoofvocht, zet ze in een schaal en houdt ze warm. Het stoofvocht op hoog vuur tot de helft laten inkoken. Schenk het vocht over de peertjes

Kaneelijs:

Verwarm de melk in een steelpannetje met de suiker, kaneel en kaneelstokjes. Klop met een garde totdat de suiker opgelost is. Haal de pan van het vuur en laat een paar minuten afkoelen. Roer de slagroom door het melkmengsel. Laat het melkmengsel nu helemaal afkoelen (ongeveer een half uur tot een uur).

Haal de kaneelstokjes uit het melkmengsel. Schenk het mengsel in de ijsmachine en laat dit ongeveer 40 minuten draaien.