Menu van kookavond 21-02-2011

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Groninger bloedworst op suikerbrood met karamelappeltjes
Tussengerecht: Pikante garnalensoep
Hoofdgerecht: Texels lamsrack met kruidenkorst en aardappelgalettes
Nagerecht: Krans van soezendeeg



Groninger bloedworst op suikerbrood met karamelappeltjes

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 16 plakken bloedworst
- 4 eetl. bloem
- 8 plakken suikerbrood
- 80 g margarine
- 4 appels (in partjes en geschild)
- 8 eetlepels suiker
- 8 eetlepels appelsap
- 8 takjes peterselie

Bereidingswijze:

Smelt de helft van de margarine op een laag vuur en karamelliseer de suiker in een pan. Voeg nu de appelpartjes toe en laat ze licht kleuren. Blus af met het appelsap en gaar het geheel nog een paar minuten door. Wentel de bloedworst door de bloem en bak deze om en om in de reste- rende margarine tot ze goudbruin zijn. Leg de bloedworst op een plakje suikerbrood en schik de appeltjes er speels omheen. Garneer met een takje peterselie.



Pikante garnalensoep

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 grote rode paprika’s in reepjes
- 2 eetl. olie
- 1 a 2 eetl. cajunkruiden
- 8 sjalotjes, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 prei, in ringen
- 200 g champignons, in plakjes
- 2 l visbouillon
- 2 blaadjes laurier
- 2 dl slagroom
- zout
- cayenne-peper
- 400 g gepelde Hollandse garnalen
- 4 eetl. fijngesneden bieslook

Bereidingswijze:

Bak de paprika’s circa 5 minuten in de olie. Voeg cajunkruiden, sjalot, knoflook, prei en champignons toe en bak op hoog vuur nog circa 5 minuten. Voeg bouillon en laurier toe en kook de soep circa 15 minuten op zacht vuur. Verwijder het laurierblaadje, pureer de soep en zeef hem. Schenk de slagroom erbij en breng opnieuw aan de kook. Breng op smaak met zout en cayennepeper. Voeg de garnalen toe en verwarm nog 1 minuut. Bestrooi met bieslook.



Texels lamsrack met kruidenkorst en aardappelgalettes

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Texels lamsrack met kruidenkorst:

- 4 lamsracks
- 1 bosje peterselie
- 1 teentje knoflook
- 6 eetl. geraspte belegen kaas
- 2 oude witte boterhammen
- 2 eetl. olijfolie
- 600 g doperwten (vers of diepvries)
- 0,5 bosje munt
- 300 g zachte brie
- 8 eetl. braadboter
- 40 g roomboter

Aardappelgalettes:

- 8 vastkokende aardappelen, geschild, in flinterdunne plakjes
- 100 g gesmolten boter
- zout
- peper
- 4 eetl. arachideolie

Bereidingswijze:

Texels lamsrack met kruidenkorst:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Doe voor de kruidenkorst de peterselie, met de knoflook, gerapste belegen kaas, oude boterham en de olijfolie in een keukenmachine en mix het tot een gladde massa. Dit kan ook met een staafmixer. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Bak de lamsracks om en om aan in braadboter. Gaar ze daarna nog 10 minuten in de oven. Kook de doperwten bietgaar en giet ze af. Voeg boter en de gesneden munt toe. Smeer de lamsracks nu in met het kruidenkorstmengsel en plaats deze nog 2 minuten terug in de oven op grillstand om een krokant korstje te krijgen.
Leg de doperwten op het midden van een bord met de stukjes brie er omheen. Leg dan als laatste het lamsrack dat we gesneden hebben, op de doperwten.

Aardappelgalettes:

Doe de plakjes aardappel in een kom zonder ze te wassen. Schenk de gesmolten boter over de aardappelplakjes. Breng op smaak met zout en peper en meng goed. Smelt een klein beetje olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en leg hierin een mooi gesloten cirkel van de plakjes aardappel. Bak de galette 10-12 min. op zacht vuur, keer hem voorzichtig en bak de andere kant 4-6 min. Herhaal dit met de andere galettes.

Krans van soezendeeg

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soezendeeg:
- 120 g water
- 120 g melk
- 110 g boter
- snufje zout
- ca. 1 eetl. suiker
- 140 g bloem
- ca. 5 eieren (250 g)
- 3 eetl. geschaafde amandelen

Vulling:
- 3,5 dl slagroom
- 2 eetl. koffielikeur
- 1 a 2 eetl. honing
- 1 a 2 eetl. poederkoffie
- 75 g grof gehakte amandelen
- 1 a 2 eetl. poedersuiker

Bereidingswijze:

Soezendeeg:

Verhit het water met de melk, boter, zout en suiker in een steelpan op zacht vuur. Roer als het mengsel kookt, van het vuur af, de bloem er in een keer door. Laat het mengsel al roerende op het vuur 1 minuut drogen. Schep in een kom en roer er een voor een 4 eieren door. Voeg dan in delen het 5e ei toe. Stop met roeren zodra het deeg samenhangend is.
Teken een cirkel van 20 cm doorsnede op bak-papier. Schep met een eetlepel hoopjes deeg die elkaar nét niet raken op de cirkelrand. (Tijdens het bakken lopen ze naar elkaar toe). Bestrooi het deeg met geschaafde amandelen. Bak de krans 30-35 min. in het midden van een voorverwarmde oven op 200 graden tot deze goudgeel en gerezen is. Laat op een rooster iets afkoelen. Snijd hem overlangs doormidden en laat verder afkoelen.

Vulling:

Klop de slagroom stijf met likeur en honing. Los de koffie op in 2 eetlepels heet water. Laat afkoelen en spatel de koffie met de gehakte amandelen door het roommengsel. Schep dit in een dikke laag op het onderste deel van de soezenkrans. Leg de bovenkant erop en bestrooi dun met poedersuiker.