Menu van kookavond 11-04-2011

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

Gerechten:

Amuse:	Slabonbons met mierikswortel-roomkaas
Voorgerecht:	Venkelsoep met gegrilde portobello
Tussengerecht:	Omeletrolletjes met groentereepjes
Hoofdgerecht:	Lam uit de oven met tomatenjam en aspergetaart
Nagerecht:	Tarte tatin met ananas en chilisiroop en zelfgemaakt ijs



Slabonbons met mierikswortel-roomkaas

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kropsla
- 200 g verse roomkaas naturel
- 0,5 bakje tuinkers
- 1 a 2 eetl. geraspte mierikswortel
- 2 gekookte bieten
- 2 eetl. olijfolie extra vierge
- 1 eetl. rode-wijnazijn

Bereidingswijze:

In grote pan water met wat zout aan de kook brengen. Blaadjes van kropsla losmaken en 12 mooie blaadjes (+ 2 extra als reserve) selecteren. Slabladeren even in kokend water onderdompelen, zodat ze zacht worden. Slablaadjes in bak met ijskoud water leggen, om garingsproces te stoppen. Slablaadjes laten uitlekken en met keukenpapier of theedoek voorzichtig droogdeppen. Roomkaas mengen met losgeknipte tuinkers, mierikswortel, zout en peper naar smaak. Slabladeren op werkvlak uitspreiden en midden op elk blad 1 el roomkaas scheppen. Blaadjes rond roomkaas vouwen en 'slabonbons' op vouwnaad op bord leggen. Bietjes voorzichtig schillen en in dunne plakjes snijden. In kom 1 el olie met azijn, zout en peper tot dressing kloppen en 12 mooie bietplakjes erin leggen (rest wordt niet gebruikt). Bonbons en bietplakjes tot gebruik afgedekt in koelkast zetten. Plakjes biet op kamertemperatuur laten komen. Amuselepels op schaal leggen en op elke lepel plakje biet leggen. Slabonbon op biet leggen en rest van olijfolie erover druppelen.



Venkelsoep met gegrilde portobello

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 eetl. olijfolie
- 1 eetl. balsamicoazijn
- 2 teentjes fijngehakte knoflook,
- 1 eetl. gedroogde Italiaanse keukenkruiden
- 4 portobellos
- 3 venkelknollen
- 50 g risottorijst
- 1 l kruidenbouillon
- 1 a 2 eetl. olijfolie extra vierge met truffelaroma
- Pakje mihoen
- frituurolie

Bereidingswijze:

Roer in een kom 4 eetlepels olijfolie met de azijn, de helft van de knoflook en een eetlepel Italiaanse kruiden tot een marinade. Snijd de portobello's in dunne plakken en schep ze door de marinade. Laat ze ten minste 1 uur staan en zet ze tot gebruik afgedekt in de koelkast. Snijd de venkelknollen in kleine blokjes en hak het groen fijn. Verwarm 2 eetlepels olie in een grote soeppan en fruit de venkel met de rest van de knoflook op laag vuur in 5-8 minuten glazig. Schep de rijst en de rest van de Italiaanse kruiden door de venkel en bak deze 1 minuut mee tot de rijstkorrels glanzen. Voeg de bouillon en het venkelgroen toe en kook het geheel in 20 minuten zachtjes gaar. Pureer de soep met de staafmixer (of in de keukenmachine) tot een gladde soep. Verwarm de grillpan en rooster de plakken portobello (in gedeelten) in 2-3 minuten bruin. Schep de soep in diepe borden en leg een stapeltje portobelloplakjes in het midden. Druppel wat truffelolie in de soep en breng op smaak met zout en (versgemalen) peper. Voor een extra feestelijk effect, garneer met gepofte mihoen.Door ongekookte mihoen heel kort in hete frituurolie te poffen, zwelt die op en wordt prachtig wit en bros. Laten uitlekken op keukenpapier.



Omeletrolletjes met groentereepjes

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 vleestomaten
- 4 theel. gedroogde dragon
- 16 witte asperges
- 1 courgette
- 8 eieren
- 2 zakjes verse basilicum
- 1 a 2 eetl. witte wijnazijn
- 6 eetl. melk
- 6 eetl. olie

Bereidingswijze:

Asperges koken: Schil de asperges met een dunschiller rondom van vlak onder het kopje naar beneden. Snijd de houtachtige onderkanten eraf. Kook de asperges 10 minuten in een ruime pan met kokend water en wat zout. Draai het vuur uit en laat de asperges in het warme vocht in nog eens 10 minuten gaar worden.
Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Meng in een schaaltje de tomaatblokjes met de azijn naar smaak, 2 theelepel dragon en zout en peper naar smaak. Snijd de asperges overdwars in drieën; snijd de courgette in even lange stukken als de asperges en snijd die stukken vervolgens in lange reepjes. Kook de courgettereepjes 1 minuut in ruim water met wat zout en giet ze af. Klop in een kom de eieren los met de rest van de dragon, de melk, de olie en zout en peper naar smaak tot een schuimig mengsel. Bak hiervan in een koekenpan met antiaanbaklaag 8 omeletten. Leg op elke omelet in het midden een kwart van de asperges, een kwart van de courgettereepjes en 4-6 basilicumblaadjes. Strooi er wat zout en peper over, vouw twee tegenover elkaar liggende zijkanten over de vulling en rol de omeletten strak op. Snijd de rolletjes schuin doormidden en schik ze op een bordje. Schep het tomaatmengsel ernaast.



Lam uit de oven met tomatenjam en aspergetaart

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Lam met tomatenjam:

- 200 g semi zongedroogde tomaten op olie in reepjes
- 6 eetl balsamicoazijn
- 2 tenen fijngesneden knoflook,
- 4 eetl. vloeibare honing
- 2 theel. verse tijm
- 10 eetl. olie
- ca. 32 ribben lamsrack, op kamertemperatuur

Aspergetaart:

- 10 plakjes filobladerdeeg, ontdooid
- 2 kg witte asperges
- 200 ml slagroom
- 200 g Cambozola 70+ in blokjes
- 6 eieren
- 6 stengels bosui, in ringetjes
- 2 eetl. olijfolie

Bereidingswijze:

Lam met tomatenjam:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pureer de tomaten met de azijn, de knoflook, de honing, de tijm, 4 eetlepels olie en peper naar smaak. Verhit ongeveer 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de lamsrack hierin op hoog vuur rondom bruin. Doe het vlees met bakvocht over in een ovenschaal of bakblik en zet dit 15-20 minuten in de oven. Verwarm de tomatenjam op laag vuur. Neem het vlees uit de oven en laat nog 2-3 minuten bedekt met aluminiumfolie staan alvorens het in plakken te snijden. Verdeel het lamsvlees over de borden en bestrooi het met zout en peper naar smaak. Serveer met de tomatenjam.

Aspergetaart:

Leg het filodeeg onder een natte doek om uitdroging te voorkomen. Snijd de houtige onderkant van de asperges. Schil met een dunschiller de asperges een paar cm vanaf het kopje van boven naar beneden, rondom. Voorkom dat het kopje afbreekt door er niet te veel druk op te zetten. Breng een ruime pan water met zout aan de kook en kook de asperges 5 min. Meng de slagroom, de kaas, de eieren en de bosui in een kom en voeg peper en zout naar smaak toe. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed de ovenschaal met 1 vel filodeeg en bestrijk met het kwastje dun met olie. Herhaal dit met de 9 overgebleven vellen filodeeg en leg ze eroverheen. Leg de asperges met de kopjes om en om op het filodeeg en schenk het kaasmengsel erover. Bak de aspergetaart in het midden van de oven in 35 min. goudbruin en gaar.



Tarte tatin met ananas en chilisiroop en zelfgemaakt ijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Tarte tatin:

- 550 g suiker
- 2 rode peper, in 3 stukken
- 1 verse ananas, geschild
- 8 plakjes roomboterbladerdeeg

IJs:

- 6 eierdooiers
- 200 g basterdsuiker
- 20 g vanillesuiker
- 500 ml melk
- 400 ml slagroom

Bereidingswijze:

Tarte tatin:

Verwarm 400 g suiker in 500 ml water op laag vuur tot siroop. Voeg de peper (met zaadlijsten) aan de siroop toe en laat 15 min. zachtjes trekken. Zeef de chilisiroop. Verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten van de peper. Snijd de helft van de peper in stukjes en roer ze door de chilisiroop. Laat afkoelen, bewaar op een koele plek. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd 8 schijven van de ananas. Verwijder met een scherp mesje de harde binnenkant en de 'oogjes'. Laat 150 g suiker op laag vuur smelten en lichtbruin kleuren en schenk het voorzichtig in de vormpjes. Leg in elk vormpje een ananasring. Bedek de ringen elk met een plakje bladerdeeg, stop het deeg tussen de ananas en de rand goed in. Prik het deeg in met een vork. Bak de ananastaartjes in de oven in 20-25 min. goudbruin en gaar. Laat ze buiten de oven 5 min. afkoelen en keer ze om op 8 (dessert)borden. Serveer (lauw)warm of op kamertemperatuur. Leg er een bol vanilleroomijs op en schenk er een beetje van de zelfgemaakte chilisiroop over.

IJs:

Klop de eierdooiers met de suiker en vanillesuiker tot een luchtig en schuimig mengsel. Voeg al roerende de melk toe. Klop de slagroom bijna stijf. Voeg de slagroom bij de andere ingrediënten. Meng het geheel goed. Schakel de ijsmachine in op de roomijs stand en giet het mengsel in de kom. Laat de machine ongeveer 30 minuten draaien.