Menu van kookavond 16-05-2011

Samengesteld door: Dimitri Peeters

Gerechten:

Voorgerecht: Komkommersoep met rauwe ham
Tussengerecht: Lauwwarme salade van kalkoenmedaillons in tomaat-dragonsaus
Hoofdgerecht: Biefstuk gewikkeld in Parmaham met aardappelkoekjes en gewokte asperges met prei
Nagerecht: Frambozenparfait met geflambeerde appeltjes met pastis en ijs



Komkommersoep met rauwe ham

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 komkommers
- 4 sjalotjes
- 40 g roomboter
- 2 kippenbouillontabletten
- 8 plakjes rauwe ham
- 8 takjes koriander
- 250 ml bekertjes creme fraiche
- brood
- zout
- (versgemalen) zwarte peper

Bereidingswijze:

1 Komkommer wassen en droogdeppen met keukenpapier. 24 Dunne plakjes eraf snijden. Rest van komkommer en overige komkommers schillen, in lengte halveren en zaadjes eruit schrapen. Komkommers in blokjes snijden. Sjalotjes pellen en snipperen. In pan boter verhitten. Sjalotjes ca. 2 minuten bakken. Komkommerblokjes kort meebakken. Bouillontabletten erboven verkruimelen. 1 Liter water in pan schenken, aan de kook brengen en komkommer in ca. 10 minuten zachtjes koken. Intussen ham in reepjes snijden. Koriander fijnknippen. Soep met staafmixer of in keukenmachine pureren. Crème fraîche erdoor roeren en soep opnieuw verwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Soep over acht borden verdelen. Plakjes komkommer, hamreepjes en koriander erover verdelen. Serveren met warme toast.



Lauwwarme salade van kalkoenmedaillons in tomaat-dragonsaus

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 tomaten
- 4 teentjes knoflook
- 100 g gerookt ontbijtspek
- 2 eetl. olijfolie
- 500 g kalkoenmedaillons
- 4 theel. gedroogde dragon
- 2 eetl. balsamicoazijn
- 250 ml koksroom
- zout
- peper
- 200 g jonge bladsla
- 24 zwarte olijven zonder pit

Bereidingswijze:

Tomaten inkruisen en enkele seconden in kokend water onderdompelen. Tomaten ontvellen, van zaadjes ontdoen en in stukjes snijden. Knoflook pellen en snipperen. Ontbijtspek in dunne reepjes snijden.

In koekenpan olie verhitten. Spek in ca. 3 minuten knapperig bakken en uit pan nemen. In bakvet kalkoenmedaillons in 2 à 3 minuten rondom bruin bakken. Knoflook, tomaten en dragon aan kalkoen toevoegen en geheel goed omscheppen. Vuur iets lager draaien en mengsel ca. 1 minuut laten pruttelen. Balsamicoazijn toevoegen en geheel goed doorroeren. Koksroom erdoor scheppen. Saus ca. 1 minuut doorwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Sla over vier bordjes verdelen en kalkoenmedaillons erop leggen. Tomaten-dragonsaus erover schenken en salade garneren met spekjes en olijven.

Biefstuk gewikkeld in Parmaham met aardappelkoekjes en gewokte asperges met prei

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Biefstuk gewikkeld in Parmaham met aardappelkoekjes:

- 8 kleine biefstukjes (of ossenhaasjes)
- versgemalen zwarte peper
- 20 g verse Italiaanse kruidenmix
- 10 eetl. olijfolie
- 5 eetl. boter
- 150 g Parmaham
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- 8 grote vastkokende aardappels
- 2 eieren
- 4 uien
- 3 teentjes knoflook
- 8 romatomaten
- 1 courgette
- 1 aubergine

Gewokte asperges met prei:

- 500 g witte asperges
- 1000 g prei
- 30 g verse peterselie
- 4 eetl. zonnebloemolie
- 2 theel. kerriepoeder
- 2 eetl. mosterd

Bereidingswijze:

Biefstuk gewikkeld in Parmaham met aardappelkoekjes:

Biefstuk droogdeppen en met peper bestrooien. Takjes van blaadjes salie (uit kruidenmix) plukken en grote blaadjes grof scheuren. In koekenpan 3 eetlepels olie verhitten en vlees op hoog vuur in 20-30 sec. per kant bruinbakken. Op snijplank laten afkoelen. In achtergebleven bakvet 1 eetlepel boter smelten. Salieblaadjes 1 min. zachtjes bakken. Fond toevoegen en aanbaksels losroeren. Jus in sauspan overdoen en in 15 minuten tot helft laten inkoken. Pittig op smaak brengen met zout en peper. Om elk biefstukje 2 plakken ham wikkelen en naden aandrukken. Vlees in ovenschaal leggen en met plasticfolie afgedekt in koelkast zetten. Ook jus in koelkast zetten.
Aardappels schillen en grof raspen. Rasp in zeef met water afspoelen. Goed laten uitlekken, droogdeppen met keukenpapier. In schaal 2 eieren loskloppen met zout en peper. Rasp erdoor mengen. In grote koekenpan met antiaanbaklaag 3 eetlepel olie verhitten en bergjes van aardappelmengsel in pan scheppen. Met lepel platdrukken tot koekje. Koekjes aan beide kanten droog en goudbruin bakken. Op keukenpapier in schaal leggen en doorgaan met bakken tot aardappelmengsel op is, indien nodig wat olie toevoegen. Koekjes afgedekt in koelkast zetten.
Uien in ringen snijden. In koekenpan 2 eetlepel boter verhitten en uiringen 15 minuten zachtjes bakken. Knoflook pellen, uitpersen en 1 minuut meebakken. Tijmblaadjes van takjes (uit kruidenmix) rissen en door ui scheppen. Intussen groenten wassen. Tomaten, courgette en aubergine in dunne plakken snijden. Ui uitspreiden in ingevette ovenschaal. Groenteplakjes dakpansgewijs, om en om

in schaal leggen. Royaal bestrooien met peper en 4 eetlepels olie erover druppelen. Schaal afgedekt in koelkast zetten.

Voorbereide ingrediënten voor diner uit koelkast halen. Oven voorverwarmen op 175 graden. Groenteschaal op rooster in het midden van oven zetten en groenten in ca. 45 minuten gaar laten worden. Aardappelkoekjes op met bakpapier beklede bakplaat leggen. Groenten uit oven nemen en onder aluminiumfolie warmhouden. Vlees in oven in 10-12 minuten rosé bakken. Uit oven nemen en losjes afgedekt met aluminiumfolie laten rusten. Aardappelkoekjes in oven verwarmen. Jus aan de kook brengen en met garde 1 eetlepel koude boter erdoor kloppen. Groenten over acht warme borden verdelen, biefstukjes ernaast leggen. Aardappelkoekjes erbij leggen en jus over vlees scheppen.

Gewokte asperges met prei:
Asperges dun schillen. Onderkant eventueel verwijderen en asperges schuin in dunne plakjes snijden. Prei schoonmaken, in ringen snijden. Peterselie schoonmaken, fijnhakken. In wok olie verhitten en hierin asperges, prei en kerriepoeder 8 minuten roerbakken. Mosterd, 1 dl warm water toevoegen en even opschudden. Zout en peper naar smaak toevoegen. Peterselie erdoor scheppen.



Frambozenparfait met geflambeerde appeltjes met pastis en ijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Frambozenparfait:

- 4 eierdooiers
- 100 g suiker
- 500 ml slagroom, stijfgeslagen
- 500 g frambozen, (diepvries), bevroren
- 1 vanillestokje
- 250 g aardbeien, in grove stukken
- 2 eetl. wodka of limonadesiroop

Geflambeerde appeltjes met pastis en ijs:

- 1 sinaasappel, schoongeboend
- 4 handappels
- 1 stukje roomboter
- 100 g bruine basterdsuiker
- snufje kaneel
- 8 eetl. pastis
- 1 l kaneelijs

Bereidingswijze:

Frambozenparfait:

Breng een pan water aan de kook. Hang hierboven een metalen kom of pan die het kokende water net niet raakt. Klop hierin de eidooiers met de suiker tot het mengsel stolt. Laat het even afkoelen. Schep de slagroom en het eidooiermengsel door elkaar. Spatel de frambozen erdoor. Schep de frambozenparfait in het cakeblik. Laat in de vriezer opstijven. Snijd het vanillestokje met een scherp mes doormidden. Verwijder de vanillezaadjes met de punt van een mes, schep ze om met de aardbeien en de wodka en marineer ze. Serveer de frambozenparfait in plakjes met de gemarineerde aardbeien.

Geflambeerde appeltjes met pastis en ijs:

Snijd de schil van de sinaasappel (zonder het wit) in zeer dunne reepjes. Schil de appels en snijd ze in dunne partjes. Smelt de boter in een koekenpan en bak hierin de appelpartjes goudbruin. Voeg de basterdsuiker, sinaasappelreepjes en kaneel toe en laat de appel op laag vuur gaar worden en een beetje karamelliseren. Zet de afzuigkap uit. Giet de pastis bij de appel en steek hem aan. Serveer de appels met een bolletje ijs als de vlammetjes gedoofd zijn.