Menu van kookavond 26-09-2011

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht:	Licht soepje van waterkers met broodravioli van krab
Tussengerecht:	Gevulde flensjes met bospaddenstoelenragôut en oorlam
Hoofdgerecht:	Speenvarkencarré met romige zuurkool en kaneeljus
Nagerecht:	Appelsnoepje met baileysroom en kruimels



Licht soepje van waterkers met broodravioli van krab

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 2 bosje waterkers
- 250 g verse spinazie
- 2 tenen knoflook
- 2 sjalotten
- 1,5 l kippenbouillon
- 2 dl room
- 25 g amandelschaafsel

Broodravioli:

- 150 g krabvlees, blik
- 0,5 bosje gehakte kervel
- 0,5 bosje gehakte peterselie
- 2 eetl. mayonaise
- 4 plakken tramezzinibrood
- eiwit

Bereidingswijze:

Soepje:

Fruit de fijngesneden sjalot en fijngesneden knoflook aan in de boter. Voeg de bouillon toe met de room en laat iets inkoken. Houd wat blaadjes waterkers apart voor de garnering. Blancheer de spinazie en de waterkers, laat daarna op ijskoud water terugkoelen en pureer het geheel met wat vocht van de soep in de keukenmachine. Voeg deze toe aan de soep en pureer het geheel met de staafmixer. Eventueel licht binden met allesbinder en op smaak brengen. Rooster de amandelen in een droge koekenpan.

Broodravioli:
Voor de ravioli, de plakken tramezzini met de pastamachine steeds dunner uitrollen.(1 x op wijdste stand, 1 x op 3 of 4) Steek er met een stekertje 16 rondjes uit. Meng het krabvlees met 1 eetlepel fijngesneden kervel en 1 eetlepel fijngesneden peterselie en mayonaise. Breng op smaak met peper en zout. Spuit kleine toefjes krabvulling in het midden van de uitgestoken rondjes. Smeer de toefjes rondom in met eiwit en dek af met een tweede rondje. Druk de randjes stevig op elkaar. (eventueel met een vork aanduwen). Frituur ze vlak voor uitserveren enkele minuten in olie op 190 graden tot ze opgebold en goudbruin zijn.

Presentatie:
Vul een voorverwarmd amusekopje met de soep en garneer af met wat fijngesneden waterkers en het geroosterde amandelschaafsel. Leg er een krabravioli naast.



Gevulde flensjes met bospaddenstoelenragôut en oorlam

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Flensjes:
- 180 g bloem
- 90 g volkorenbloem
- 3 eetl. fijngesneden verse kruiden (oregano, basilicum, majoraan en tijm)
- 4,5 dl melk
- 30 g geklaarde boter
- 3 eieren
- 50 ml Texels oorlam
- zout

Bospaddenstoelenragôut:
- 400 g cantharellen
- 400 g kastanjechampignons
- 4 portobellos
- 50 ml Texels oorlam
- 4 eetl. fijngesneden verse kruiden (oregano, basilicum, majoraan en tijm)
- 12 zongedroogde tomaten op olie
- 100 g crème fraîche
- peper
- zout

Garnering:
- 8 basilicumblaadjes
- 8 zongedroogde tomaatjes

Bereidingswijze:

Flensjes:

Meng de bloem met wat zout in een kom. Breng goed op smaak. Maak een kuiltje in de bloem en breek daarin de eieren. Giet de melk er bij en mix alles goed door elkaar. Voeg het oorlam en 3 eetlepels gemengde fijngesneden kruiden toe. Meng als laatste de geklaarde boter er doorheen. Smeer de flensjes pan licht in met boter. Bak 12 mooie dunne goudbruine flensjes en houd ze warm.

Bospaddenstoelenragôut:

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in blokjes. Snijd de zongedroogde tomaatjes in reepjes. De champignons afzonderlijk bakken in boter en meng op het laatste moment met de tomaatjes. Voeg de oorlam, 4 eetlepels fijngesneden gemengde kruiden en crème fraîche toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat een beetje vulling achter voor de garnering. Vul de flensjes met bospaddenstoelen en rol op. Bewaar ze in de warmhoudkast.

Presentatie:

Voor uitserveren de flensjes in 2 schuine stukken snijden. Leg op een voorverwarmd bord 3 schuine stukjes opgerolde flensjes. Leg ze schuin tegen elkaar aan. Garneer met een basilicumblaadje en een zongedroogd tomaatje en wat overgebleven paddenstoelen.

Boter klaren:
Smelt roomboter op laag vuur en schep de witte bestanddelen die bovendrijven met een lepel weg. Schenk de overgebleven heldere vloeistof uit de pan. Deze geklaarde boter is lekker in sauzen of over bijvoorbeeld gekookte asperges.



Speenvarkencarré met romige zuurkool en kaneeljus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vlees en zuurkool:
- 2 kg speenvarkencarré (er moeten 16 koteletjes uit gesneden worden)
- 1000 g zuurkool
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagel
- 15 g roomboter
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 1 dl witte wijn
- 1 dl koksroom
- peper
- zout

Topinamboercrème:
- 500 g topinamboer(aardpeer)
- scheutje koksroom
- peper
- zout
- beetje citroensap

Kaneeljus:
- 5 dl kalfsfond
- 2 kaneelpijpjes
- 0,5 dl kaneellikeur
- 1 sjalotje, gesnipperd
- roomboter om te monteren of eventueel allesbinder
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Vlees:
Vlees goed droogdeppen en kruiden met peper en zout. Schroei het vlees mooi dicht in een pan en laat het mooi bruin worden. Bak het vlees af in de Rational met een kerntemperatuur van 65 graden. Voor uitserveren de ribben trancheren.

Zuurkool:
Doe de zuurkool in een pan. Voeg de rest toe behalve de room. Laat langzaam garen op de doorkookplaat. Giet het vocht af en voeg de room toe met peper en zout en kook nog even door.

Topinamboercrème:
Schil de topinamboer en kook in water met zout en een beetje citroensap. Pureer en maak smeuïg met een scheutje koksroom en breng op smaak met peper en zout.

Kaneeljus:
Het sjalotje aanfruiten in wat boter en afblussen met de kaneellikeur. Beetje laten inkoken en dan de kalfsfond en de kaneelpijpjes toevoegen. De kaneelpijpjes er zo laat mogelijk uithalen. Tot ongeveer de helft laten inkoken en op het laatste moment monteren met boter of eventueel allesbinder

gebruiken.

Presentatie:
Leg op ieder voorverwarmd bord aan de zijkant een speenvarkenkotelet. Leg in het midden een bergje zuurkool. Werk af met de kaneeljus en topinamboercrème.



Appelsnoepje met baileysroom en kruimels

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Appelsnoepje:
- 4 grote appels (Jonagold)
- 4 eetl. acaciahoning
- 12 g vanillesuiker
- 45 g blanke amandelen
- 45 g hazelnoten
- 8 velletjes filodeeg
- boter
- 30 g bruine cassonade

Kruimels:
- 45 g boter
- 45 g suiker
- 45 g bloem

Room:
- 175 ml slagroom
- 20 g suiker
- scheutje Baileys

Vanille-ijs:
- 150 g eierdooier
- 125 g suiker
- 5 dl melk
- 1,5 dl room
- 1 vanillestokje
- 1 citroen

Bereidingswijze:

Bewaar het filodeeg onder een vochtige theedoek zodat het niet kan uitdrogen.

Kruimels:
Meng voor de kruimeltjes de bloem, de suiker en de boter tot een grove, korrelige massa. Strooi dit uit op een bakmatje en bak in de oven op 180 graden tot ze mooi bruin zijn.

Vanille-ijs:
Verwarm de melk met het opengesneden vanillestokje. Klop de dooiers met de suiker schuimig en voeg het sap van 0,25 citroen toe. Voeg al kloppend de hete melk toe en verwarm het mengsel tot 85 graden. Laat de pan schrikken in koud water en blijf regelmatig roeren. Zeef het mengsel en draai er in de ijsmachine ijs van. Halverwege de draaitijd de room langzaam toevoegen. Als het ijs klaar is even in de diepvries zetten.

Appelsnoepjes:
Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes. Bak de blokjes in boter en voeg, zodra ze wat zacht zijn, de honing en de vanillesuiker toe en laat karamelliseren. Hak de noten en voeg die bij de appels. Laat afkoelen. Smeer één voor één 8 plakken filodeeg in met boter en bestrooi met cassonade. Vouw dan dicht. Leg elk dubbel filovel op een stuk plastic folie. Leg er een reep appelblokjes op maar laat de zijkanten vrij. Rol dan op. Haal de folie weg en draai de uiteinden als bij een toffee. Leg op een bakmat en bak af in de oven op 200 graden tot ze goed bruin zijn.

Room:
Klop de slagroom lobbig en voeg de suiker en Baileys naar smaak toe.

Presentatie:
Snijd de warme appelsnoepjes schuin middendoor. Leg de twee helften op een bordje en bestrooi met de kruimels. Leg er een bolletje vanille-ijs en een schep baileysroom naast.