

# Menu van kookavond 21-11-2011

Samengesteld door: Wim Hovens

## Gerechten:

- Voorgerecht: Salade van witlof en kalfslever met appel- stroop en bloedworst  
Tussengerecht: Romig soepje van Zaanse mosterd met Kempische ham en basilicum  
Hoofdgerecht: Kempisch hoen met krieltjes en Hollandse peultjes  
Nagerecht: Hollandse vlaflip met framboosjes



## **Salade van witlof en kalfslever met appel- stroop en bloedworst**

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 4 witlofstronkjes, in reepjes gesneden
- 2 appels, geschild en in reepjes gesneden
- olie
- azijn
- 8 plakjes bloedworst
- 400 g kalfslever in plakjes gesneden van elk 50 gr
- bloem
- appelstroop
- klontje margarine
- geroosterde pijnboompitjes

## Bereidingswijze:

Haal de kalfslever en bloedworst door de bloem en bestrooi deze met zout en peper. Meng de witlof en appel met de azijn en olie en breng het op smaak met zout en peper. Maak de borden op met de salade. Bak de lever en bloedworst in een klontje margarine goudbruin aan en bestrijk deze met appelstroop. Leg de lever en bloedworst op de salade, garneer deze met pijnboompitjes en eventueel wat kruiden, zoals bieslook, kervel of tuinkers.

# Romig soepje van Zaanse mosterd met Kempische ham en basilicum

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

## **Ingrediënten:**

- 2 l kippenbouillon
- 2 dl room
- klontje roomboter
- 6 eetl. Zaanse mosterd
- 8 plakken Kempische (of Boeren rauwe) ham
- 8 tot 16 blaadjes basilicum

## **Bereidingswijze:**

Breng de kippenbouillon met de room aan de kook. Voeg de mosterd toe en laat dit samen even doorkoken. Monteer de soep: klop er een klontje koude roomboter doorheen. Breng de soep zo nodig op smaak met zout en peper. Schuim de soep op met een staafmixer en schenk hem in voorverwarmde borden. Garneer met de ham en basilicum.



## Kempisch hoen met krieltjes en Hollandse peultjes

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 8 filets van Kempisch hoen met het bot er aan (of anders een parelhoen- of kipfilet)
- 1000 g krieltjes, gewassen en gekookt
- 1 dl kippenfond
- 800 gr schoon- gemaakte Hollandse peultjes
- 1 bosje bieslook, gesnipperd
- roomboter

### **Bereidingswijze:**

Blancheer de schoongemaakte peultjes in ruim water met zout en spoel ze koud af. Bak de filets goudbruin aan in margarine en blus ze af met de kippenfond. Laat het geheel zachtjes doorgaren. Bak de gekookte krieltjes in een pannetje met margarine en voeg als laatste de gesnipperde bieslook toe. Stoof de peultjes op met een klontje boter. Serveer de filets met de ingekookte kippenfond.

## Hollandse vlaflip met framboosjes

Type gerecht:      Nagerecht

Aantal personen: 8



### Ingrediënten:

- 1 l volle yoghurt
- sap van een citroen
- 1 l vanillevla
- 2 bakjes frambozen
- 0,5 l slagroom opgeklopt
- frambozensiroop
- merg van een vanillestokje
- 8 takjes mint

### Bereidingswijze:

Meng de yoghurt met de helft van de slagroom en sap van een citroen. Doe dit ook met de vanillevla en voeg de vanillemerg erbij. Vul de glazen eerst met een bodempje siroop, giet er de yoghurt bij en vervolgens de vanillevla. Garneer met de framboosjes en het takje mint.