

Menu van kookavond 16-01-2012

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

- Voorgerecht: Paprikasoufflétje met extra belegen kaas
Tussengerecht: Soepje van prei met sinaasappel gerookte forel
Hoofdgerecht: Gevulde varkensrollade met een stampotje van spruitjes en appel
Nagerecht: Chocoladerol met chocoladeroomijs

Paprikasoufflétje met extra belegen kaas

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g Extra Belegen Beemster
- 4 eetl. olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 4 rode paprika's, in blokjes
- 4 eieren, gesplitst
- versgemalen zwarte peper
- zout
- olie om in te vetten

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui en paprika in 4-6 minuten zachtjes gaar, laat eventueel het vocht verdampen. Pureer het mengsel in de keukenmachine en meng de eidooiers en 200 g kaas erdoor. Klop in een kom de eiwitten stijf en spatel het paprikamengsel er luchtig door. Voeg peper en zout naar smaak toe. Vet de soufflébakjes in en schep het paprika-kaasmengsel erin. Strooi de rest van de kaas erover. Zet de soufflébakjes op de bakplaat en bak ze in de oven in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Zet de soufflébakjes op borden en serveer direct.



Soepje van prei met sinaasappel gerookte forel

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 2 prei
- 1,5 sinaasappel
- 1 l bouillon
- 75 g margarine
- 45 g bloem
- 3 dl kokaroom
- 150 g gerookte forel
- 1 zeer fijn gesneden bosuitje

Knoflookboter:

- echteboter
- 2 teentjes knoflook
- peterselie
- 1 stokbrood

Bereidingswijze:

Snijdt de prei in fijne stukken en was deze grondig. Fruit de prei aan in de boter, enkele minuten smoren en dan de rasp van 1,5 sinaasappel toevoegen. Roer de bloem erdoor een maak de roux gaar. Giet dan de bouillon met de koksroom en het sinaasappelsap van 1,5 sinaasappel erbij. Breng de soep aan de kook en laat gedurende 20 minuten zachtjes koken. Vervolgens met de staafmixer het geheel fijn malen. Snijdt de forel in kleine blokjes. Vlak voor het serveren de soep opnieuw aan de kook brengen. Verdeel de blokjes forel met de fijngesneden bosuitjes in de soepkoppen en giet de soep in de kopjes.

Serveer met stokbroodje met eigegemaakte knoflookboter.



Gevulde varkensrollade met een stampotje van spruitjes en appel

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkensrollade:

- 2 eetl. Venkelzaad
- 1 eetl. peperkorrels
- 12 eetl. olijfolie
- 1200 g varkensrollade
- 8 cherrytomaten
- 1 rode peper, zaadjes verwijderd
- 2 uien
- 4 tenen knoflook
- 4 takjes rozemarijn
- 2 takjes salie

Stampotje van spruitjes en appel:

- 1 kg kruimige aardappelen
- 4 appels (elstar of jonagold)
- 500 g spruiten
- 2 eetl. olie
- 250 g spekblokjes
- 150 ml melk
- 50 g boter

Bereidingswijze:

Varkensrollade:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Stamp de venkel en de peper fijn in de vijzel. Voeg 2 el olie en zeezout naar smaak toe. Verwijder het netje van de rollade en prik met een puntig mes inkepingen van ongeveer 6 cm diep. Wrijf het vlees rondom in met het mengsel. Snijd de tomaten, rode peper, ui, knoflook en de naaldjes van 1 takje rozemarijn fijn en vul de inkepingen in het vlees hiermee. Leg er de salie en de rest van de rozemarijn op en bindt het vlees op met keukentouw. Besprenkel de braadslee met 2 eetlepels olie. Leg het vlees erin en besprenkel met de rest van de olie en zet ca. 45 minuten in de oven. Laat nog 10 minuten rusten voor het aansnijden.

Stampotje van spruitjes en appel:

In pan met flinke bodem aardappels en appels samen in ca. 20 minuten gaarkoken. Spruiten schoonmaken en halveren. In wok olie verhitten en spek in 3-4 min. knapperig bakken. Op keukenpapier laten uitlekken. Spruiten in spekvet 5 minuten roerbakken. Scheutje water toevoegen en spruiten in nog 5 minuten gaar laten worden. Spek erdoor scheppen en geheel op smaak brengen met zout en peper. Melk zachtjes verwarmen. Aardappels en appels afgieten en met warme melk en boter tot puree stampen. Spruiten erdoor mengen. Stampot op smaak brengen met zout en peper.

Stampot op voorverwarmd bord met kookring aanbrenen en de Schijf rollade er bovenop.

Chocoladerol met chocoladeroomijs

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Chocoladerol:

- 30 g boter
- 100 ml espressokoffie
- 200 g pure chocolade
- 5 eieren, gesplitst
- 175 g witte basterdsuiker
- poedersuiker
- 250 ml slagroom
- 3 zakjes vanillesuiker
- 250 g frambozen

Chocoladeroomijs:

- 5 dl volle melk
- 300 g pure bittere (72 %) chocolade
- 2,5 dl slagroom
- 150 g witte basterdsuiker
- 6 eidooiers
- cacao of kaneelpoeder (voor het serveren)

Bereidingswijze:

Chocoladerol:

Vet de ovenplaat in met boter en bedek met bakpapier. De boter zorgt ervoor dat het papier goed blijft plakken. Zet een pan kokend water op het vuur. Doe de espresso en de boter in een vuurvaste kom en zet deze op de pan met kokend water. Breek de chocolade hierboven en laat au bain marie smelten. Roer regelmatig. Doe het eiwit in een schone, vetvrije kom en klop stijf met een mixer. Verwarm de oven voor op 150 graden. Klop in een andere kom de eidooiers met de basterdsuiker tot een lichte crème. Voeg al kloppend de gesmolten chocolade aan het eigeelmengsel toe. Schep het eiwit in drie porties door de crème. Schep het beslag in een plak van 2-3 cm dik op de bakplaat en bak in ca. 25 min. gaar. Het beslag blijft vrij zacht, maar mag niet vloeibaar zijn (platte cake). Laat in 2 uur helemaal afkoelen. Bestrooi de cake met poedersuiker. Keer om op een nieuw vel bakpapier en verwijder voorzichtig het oude vel bakpapier. Klop de slagroom met de vanillesuiker. Verdeel de slagroom erover en bestrooi met frambozen. Rol met behulp van het bakpapier voorzichtig op. Strooi er wat extra poedersuiker over

Chocoladeroomijs:

Alle ingrediënten klaarzetten (afgewogen, chocolade in kleine stukjes, eieren gescheiden zodat je de eidooiers klaar hebt). 2,5 dl melk met chocolade onder roeren heel zachtjes verwarmen tot chocolade gesmolten is. Mengsel onder roeren laten afkoelen en op kamertemperatuur bewaren. 2,5 dl melk met slagroom en 75 gram suiker aan de kook brengen. Eidooiers met 75 gram suiker licht en schuimig kloppen. Hete melkmengsel in delen bij eidooiermengsel schenken en steeds blijven roeren. Mengsel in pan terugschenken en al roerende op heel zacht vuur laten binden. Pan van vuur nemen en chocolademelk mengsel erdoor roeren. Mengsel onder roeren laten afkoelen en daarna in bak ijswater terugkoelen, daarna in ijsmachine in ongeveer 30 minuten tot ijs draaien.