

Menu van kookavond 16-04-2012

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

- Voorgerecht: Soep van knolselder en pastinaak
Tussengerecht: Salade van lauwwarme peertjes met geitenkaas en walnoot
Hoofdgerecht: Gemarineerde varkenshaas met paddestoelenroomsaus, aardappelpuree met knoflook en gekarameliseerde witlof
Nagerecht: Mango strattiatella in een ananas likeur soep



Soep van knolselder en pastinaak

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 g knolselder in blokjes gesneden
- 500 g pastinaak in blokjes gesneden
- 300 g gesnipperde ui
- 2 takjes tijm
- 4 laurierblaadjes
- 1,5 l kippenbouillon
- boter
- peper
- zout
- 8 plakjes toastbrood
- olie

Bereidingswijze:

Smelt wat boter, voeg de gesneden groenten, de takjes tijm en de laurierblaadjes toe en giet er de kippenbouillon bij. Kook de soep ongeveer 30 minuten. Neem de tijmtakjes en de laurierblaadjes eruit en mix de soep. Breng ze op smaak met peper en zout. Snij het toastbrood in kleine blokjes. Bak de croutons in wat olie tot ze mooi goudbruin zijn. Schep ze uit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer in diepe borden.



Salade van lauw warme peertjes met geitenkaas en walnoot

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g veldsla
- 4 grote peren
- 200 g geitenkaas
- 200 g gepelde walnoten
- balsamicoazijn
- olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Was de sla en leg op de borden. Schil de peren en snij deze in partjes. Bak de peren in een pan rondom bruin. Leg deze op de veldsla en verdeel de geitenkaas en de walnoten over de borden. Maak een dressing met balsamicoazijn, olijfolie, peper en zout. Sprenkel de dressing eroverheen.



Gemarineerde varkenshaas met paddestoelenroomsaus, aardappelpuree met knoflook en gekarameliseerde witlof

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenshaas met paddestoelenroomsaus:

- 4 flinke varkenshaasjes
- 5 dl rode wijn
- 4 dl rode port
- 10 gekneusde jeneverbessen
- 4 laurierblaadjes
- 80 g boter
- 4 dl wildfond
- 2 dl slagroom
- 500 g cantharellen
- koude klontjes boter
- zout
- peper

Aardappelpuree met knoflook:

- 2 kg kruimige aardappelen
- scheutje olie
- 2 dl slagroom
- 2 dl melk
- 200 g boter
- 10 g zout
- 3 knoflooktenen
- gehakte peterselie
- snufje versgemalen nootmuskaat

Gekarameliseerde witlof:

- 8 stronken witlof
- 8 eetl. suiker
- 6 eetl. olijfolie
- 2 appels in blokjes gesneden
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Varkenshaas met paddestoelenroomsaus:

Varkenshaasjes inwrijven met zout en versgemalen peper. In schaal leggen en rode wijn, port, jeneverbessen en laurierblaadjes erover schenken. Varkenshaas afgedekt in de koelkast minstens 24 uur marinieren. Het vlees uit de marinade nemen en droogdeppen.

In een grote koekenpan boter verhitten en varkenshaasjes in 15-20 minuten gaar bakken. De varkenshaasjes uit de pan nemen en warmhouden onder aluminiumfolie. Snij de cantharellen in reepjes en bak deze in een andere koekenpan in wat boter tot het vocht verdampt is. De wildfond en 3 dl gezeefde marinade door het braadvocht roeren. De saus op hoog vuur laten inkoken tot ongeveer de helft. Voeg de slagroom toe en breng het op smaak met zout en peper. Eventueel van het vuur af koude boter door de saus kloppen (monteren). Snijd de varkenshaasjes schuin in plakken. Roer de cantharellen door de saus. Beetjes saus naast het vlees schenken en de rest

apart serveren.

Aardappelpuree met knoflook:

Kook de aardappelen in ruim water (in het water een scheut olie) met wat zout gaar. Verhit ondertussen boter, melk en slagroom in een steelpan tot het mengsel kookt. Check of de aardappels gaar zijn en laat ze nog even op het laagste vuur in de pan, zonder deksel, uitdampen. Zo worden ze mooi droog. Pureer de aardappels zo heet mogelijk met een pureeknijper. Knijp 3 knoflooktenen met de knoflookpers en meng dit onder het aardappelkruim. Roer het kokend hete melkmengsel door de puree en breng de puree op smaak met het zout, peper en nootmuskaat.

Gekarameliseerde witlof:

Doe een beetje olijfolie in een pan. Als de olie goed heet is doe er dan 8 grote eetlepels suiker bij. Natuurlijk goed roeren. Daarna voegen we er 8 stronken gesneden witlof bij. De witlof goed blijven roeren. Na 1 minuut de appelblokjes toevoegen en dit alles zo'n 3 minuten laten bakken. Nu het vuur wat lager zetten en het witlof/appel mengsel zo'n 10 minuten laten sudderen. Naar smaak peper en zout toevoegen.



Mango strattiatella in een ananas likeur soep

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Mango strattiatella:

- 500 g gepureerde mango
- 2 citroenen
- 100 g suiker
- 3 dl slagroom
- scheutje fruit likeur
- 4 eetl. splitters van donkere chocolade

Ananas likeur soep:

- 0,5 verse ananas
- 5 eetl. suiker
- scheut citroensap
- 3 dl slagroom
- verse munt
- scheutje grand manier

Bereidingswijze:

Mango strattiatella:

Schil de mango en pureer deze in de blender of met de staafmixer tot een gladde puree. Verwarm de mango saus met het citroensap en de suiker totdat deze is opgelost. Dan koelen op een ijsblok met water. Klop de room op tot halve dikte (zonder suiker). Spatel de gekoelde mango erdoor en breng het op smaak met de fruit likeur. Schep het in de ijsmachine (moet misschien in 2 keer) en draai het 20 minuten totdat het licht gaat binden. Schep dan de chocolade erdoor. Draai het geheel af tot een zacht romig ijs.

Ananas likeur soep:

Maak de ananas schoon. De ananas met kern, suiker en citroensap in de blender zeer fijn malen (ca 5 minuten). Dan uit de machine halen en door een zeef drukken. De room half opkloppen en de ananas erdoor roeren. Op smaak brengen met de grand manier. Vlak voor het serveren de koude soep in diepe borden verdelen en hierin een bolletje mango ijs scheppen. Garneren met eventueel met slagroom, chocolade splitters en verse munt.