

Menu van kookavond 15-10-2012

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht: Paddenstoelensoep met walnoot-gehaktballetjes
Tussengerecht: Salade met linzen en Jambon du Guntrud
Hoofdgerecht: Livar entrecote met gegratineerde rode kool
Nagerecht: Peer-abrikozencrumble met kaneelijs

Paddenstoelensoep met walnoot-gehaktballetjes

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 500 g gemengde paddenstoelen, in kleine stukjes
- 200 g knolselderij, geschild en in kleine blokjes
- 500 ml wildfond
- 4 eetl. olijfolie
- 2 fijngehakte uitjes
- 2 theel. gedroogde majoraan
- 2 laurierblaadjes
- bieslook

Balletjes:

- 400 g kalfsgehakt
- 100 g licht geroosterde en fijngehakte walnoten
- zout
- peper
- snufje nootmuskaat of foelie

Bereidingswijze:

Verwarm op lage stand de olie in een soeppan en fruit hierin de uitjes in circa 5 minuten glazig. Voeg de kruiden, paddenstoelen en knolselderij toe en roerbak nog een paar minuten. Breng op smaak met zout en peper. Giet de wildfond erbij en leng aan met een halve liter kokend water. Laat de soep op middelhoge stand circa 10 minuten zachtjes koken.

Kneed ondertussen voor de balletjes het gehakt met de walnoten, zout, peper en nootmuskaat goed door en vorm er kleine balletjes van. Laat de balletjes in de bouillon in circa 2 minuten garen.

Bestrooi de soep met bieslook en versgemalen peper.



Salade met linzen en Jambon du Guntrud

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Salade:

- 500 g linzen (blik)
- 2 gele of rode paprika's, zonder zaadjes en in reepjes
- 2 rode uien, in ringen
- 4 lente- of bosuitjes, in ringen
- 16 plakken Jambon du Guntrud
- 4 eetl. gehakte peterselie

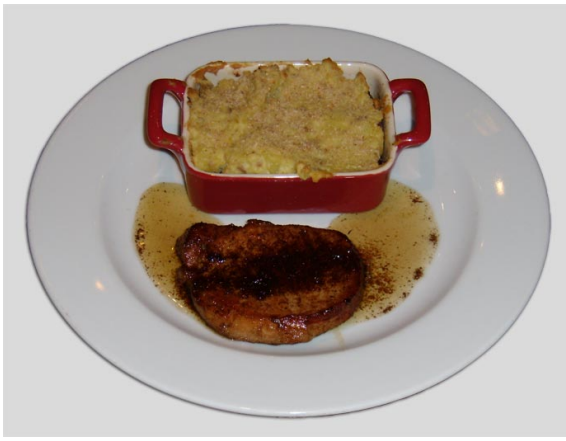
Dressing:

- 2 eetl. balsamicoazijn
- 2 theel. mosterd
- 8 eetl. olijfolie
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Verwarm de linzen zonder te koken. Giet ze af en laat ze goed uitlekken. Meng de ingrediënten voor de dressing. Roer de dressing door de nog warme linzen en laat afkoelen. Schep de paprika, rode ui, bosui en ham erdoor.

Verdeel de salade over de borden. Leg hier de Jambon du Guntrud op en bestrooi met peterselie.



Livar entrecote met gegratineerde rode kool

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 Livar entrecote lapjes
- zout
- versgemalen peper
- 1 rode kool
- 1 rode ui
- scheutje olie
- 250 ml bessensap
- 1 kaneelstokje
- 1 laurierblaadje
- 2 kruidnagels
- 1 eet. suiker
- 2 stevige appels
- 100 g rozijnen
- 500 g tamme kastanjes
- 1 kg kruimige aardappels
- 2 eetl. maizena
- 80 g boter
- 2 eieren
- 100 g paneermeel

Bereidingswijze:

Snijd de rode kool heel fijn. Pel en snipper de ui. Fruit de ui en rode kool in een scheutje olie aan. Voeg bessensap, kaneelstokje, laurierblaadje, kruidnagels en suiker toe en breng het aan de kook. Schil en snijd de appels in blokjes en voeg ze met de rozijnen toe aan de kool. Laat de rode kool circa 45 minuten stoven. Breng op smaak met zout en peper.

Verhit intussen de oven voor op hetelucht 220 graden. Maak een kruis in de kastanjes en pof ze circa 15 minuten in de oven. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Pel de kastanjes en hak ze fijn. Verdeel de aardappelen met een vork in stukjes. Meng de aardappelen met de kastanjes, de boter en de eieren.

Leng de maizena aan met een scheutje water en bind hiermee de rode kool af. Schep de rode kool in de ovenschaaltjes en verdeel het aardappelmengsel erover. Bestrooi met paneermeel en bak het gerecht 15 tot 20 minuten op hetelucht 180 graden.

Livar entrecote lapjes bestrooien met zout en versgemalen peper. Bak ze aan iedere kant circa 3 minuten en houdt ze warm onder aluminiumfolie.



Peer-abrikozencrumble met kaneelijs

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Kaneelijs:

- 500 ml melk
- 2 eetl. gemalen kaneel
- 500 ml ongeklopte slagroom
- 170 g suiker
- 3 kaneelstokjes

Peer-abrikozencrumble:

- 400 ml appelsap
- 300 g gedroogde abrikozen
- 4 rijpe handperen
- 250 g bloem
- 200 g witte basterdsuiker
- 200 g boter, in blokjes

Bereidingswijze:

Kaneelijs:

Verwarm de melk in een steelpannetje met de suiker, kaneel en kaneelstokjes. Klop met een garde totdat de suiker opgelost is. Haal de pan van het vuur en laat een paar minuten afkoelen. Roer de slagroom door het melkmengsel. Laat het melkmengsel nu helemaal afkoelen (ongeveer een half uur tot een uur). Haal de kaneelstokjes uit het melkmengsel. Schenk het mengsel in de ijsmachine en laat dit ongeveer 40 minuten draaien.

Peer-abrikozencrumble:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Verwarm het appelsap zonder te koken en wel de abrikozen hierin. Zorg dat de abrikozen geheel ondergedompeld zijn. Boor de klokhuisen uit de peren, schil de peren en snij ze in kwarten in de lengte. Leg ze met de bolle kant naar boven naast elkaar in de schaalpjes. Leg de abrikozen ertussen. Meng de bloem met de basterdsuiker en wrijf de boter erdoor tot een kruimelig deeg. Verdeel de grove deegkruimels over de vruchten. Bak de crumble in circa 20-25 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar.

Serveer het gerecht warm.