Menu van kookavond 17-12-2012

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Loempia van grote garnaal, gember en kokos
Tussengerecht: Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje
Hoofdgerecht: Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten
Nagerecht: Appeltaartje met kaneel en calvadosijs



Loempia van grote garnaal, gember en kokos

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Loempia's:

- 14 grote gamba’s
- 1 teen knoflook
- 12 plakjes gember in zoetzuur (shoga amazu)
- limoenrasp (limoenen van sausje)
- 4 eetl. gemalen kokos
- 12 loempiavellen 15x 15 cm
- 50 g eiwit
- zout
- peper

Limoensausje:

- 75 g crème fraîche
- 50 g room
- 100 gr mayonaise
- 2 limoenen
- beetje gembersiroop
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Loempia's:

Pel de gamba’s, kerf ze en haal de darm eruit. Verhit een pan met olijfolie, fruit hierin de geperste knoflook aan met de gepelde gamba’s. Laat afkoelen en snijd met een mes tot tartaar. Breng op smaak met gemalen kokos, limoenrasp (naar smaak), peper en zout. Leg de loempiavellen met de punt naar boven. Leg in het midden een hoopje tartaar en leg hierop een plakje zoetzure gember. Bestrijk de zijkanten met losgeklopt eiwit en sla beide zijkanten over de vulling heen en rol op als een loempia. Zet koud weg tot gebruik.

Limoensausje:
Sla de room stijf, meng met de crème fraîche en mayonaise en breng op smaak met peper, zout, limoenrasp, sap (naar smaak) en gembersiroop.

Presentatie:
Frituur voor uitserveren de loempiaatjes op 180 graden tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier. Schep een beetje saus onderin een amuseglaasje en zet er de loempia schuin in.



Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:
- 2 theel. kerriepoeder
- 2 eetl. boter
- 4 steranijs
- 6 stengels citroengras
- 2 tenen knoflook
- 3 cm gember
- 1,2 l kippenbouillon
- 6 dl kokosroom
- 1 limoen
- 100 g gepelde Hollandse garnaaltjes
- 0,5 komkommer
- zout
- peper

Pasteitje:
- 8 plakken bladerdeeg
- 1 ui
- 250 g Tasty Tom tomaten
- 1 theel. komijnpoeder
- 300 g aubergine
- 1 eetl. tomatenpuree
- 1 eetl. platte peterselie
- 1 ei
- olijfolie

Bereidingswijze:

Soep:
Schil de gemberwortel en hak in kleine stukjes. Kneus de stelen van het citroengras. Smelt boter in de pan en fruit de kerrie, steranijs, gember, knoflook en citroengras even aan. Voeg de kippenbouillon toe en laat zachtjes 30 minuten trekken. Zeef het geheel en voeg daarna de kokosroom toe en laat nog even zachtjes trekken. Breng op smaak met limoensap, peper en zout. Schil de komkommer, verwijder het zaad en snijd er zeer kleine blokjes van voor de garnering in de soep.

Pasteitje:
Zorg dat de bladerdeeg ontdooid is en bewaar het koel tot gebruik. Leg de tomaatjes 1 minuut in kokend water, verwijder vervolgens het vel en zaadjes en snijd in kleine stukjes. Snijd de aubergine in kleine stukjes. Fruit de ui glazig in wat olijfolie, verwarm de komijn even mee, voeg de stukjes aubergine en tomaat toe en tenslotte de tomatenpuree. Laat even sudderen totdat het vocht verdwenen is en breng op smaak met peper, zout en peterselie en laat afkoelen.
Steek 8 cirkels van 11 cm uit het bladerdeeg. Gebruik hiervoor een metalen ring. Leg een lepeltje

vulling op het bladerdeeg en bestrijk de randen met water. Vouw het vormpje dicht zodat je een halve maan krijgt. Bestrijk ze met losgeklopt ei en bak af op 190 graden tot ze goudbruin zijn (ong. 20 min.) Serveer ze lauwwarm.

Presentatie:
Leg onder in het amusekopje wat garnaaltjes en blokjes komkommer en overgiet met de soep. Leg ter garnering een mengseltje van komkommer en garnaaltjes ernaast. Serveer het lauwwarme pasteitje erbij.



Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vlees:
- 1400 g kalfsoester (aan een stuk)

Groenten:
- 150 g haricots verts
- 150 g doperwten
- 150 g bospeentjes
- 150 g groene asperges
- 100 g cantharellen

Aardappelkroketjes:
- 1 kg bintjes
- 2 eidooiers
- 100 g boter
- peper
- zout
- nootmuskaat
- 150 g bloem
- eiwit
- paneermeel

Saus:
- 5 dl kalfsfond
- 2,5 dl rode port
- 2 sjalotjes
- 2 tenen knoflook
- 25 g truffeltapenade
- 1 eetl. mosterd
- peper
- zout
- allesbinder

Bereidingswijze:

Aardappelkroketjes:
Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af, pureer ze en voeg 2 eidooiers en boter toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Vul een spuitzak met puree en spuit er 28 rolletjes van ter grootte van een kroket. Plaats in de koelkast en laat op stijven.
Vul een schaal met bloem, een schaal met los geklopt eiwit en een schaal met paneermeel. Wentel de aardappelrolletjes eerst door de bloem, daarna door het los geklopt eiwit en vervolgens door de paneermeel. Herhaal dit nogmaals met het losgeklopte eiwit en paneermeel. Frituur voor uitserveren bij 180 graden.

Saus:
Snipper de sjalotten en snijd de knoflook fijn. Fruit de sjalotten kort in de boter en voeg de knoflook toe. Blus af met de port, voeg de kalfsfond toe en laat inkoken tot de helft. Zeef het mengsel en voeg daarna de mosterd en de truffeltapenade naar smaak toe. Bind eventueel met allesbinder.

Groenten:
Kook de groenten apart beetgaar en spoel af met koud water. Snijd ze in gelijke stukken. Bak vlak voor uitserveren de schoongemaakte cantharellen in de boter en meng met de gemengde groenten. Breng op smaak met peper en zout.

Vlees:
Verwarm een hete luchtoven tot 150 graden. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak rondom

bruin. Breng het vlees over op een bakmatje op een bakplaat en laat het vlees op een kerntemperatuur van 55 graden komen. Laat het vlees afgedekt 10 minuten rusten voor uitserveren. Voeg het vrijgekomen vleessap aan de saus toe.

Presentatie:
Leg het vlees in plakken op het bord. Garneer met de groenten, aardappelkroketjes en de saus.



Appeltaartje met kaneel en calvadosijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Appeltaartje:
- 4 Jonagold appels
- 15 g kaneelpoeder
- 14 plakken bladerdeeg
- 50 g suiker
- 50 g boter
- 30 g abrikozengelei

Frangipane:
- 75 g boter
- 75 g broyage (50% amandelpoeder en 50% suiker)
- 1 ei
- 2 theel. calvados

Calvadosijs:
- 1 vanillestokje
- 1,5 dl melk
- 150 g suiker
- 150 g eidooier
- 3,5 dl room
- 20 ml calvados
- 14 muntblaadjes
- 14 deegvormpjes met losse bodem

Bereidingswijze:

Appeltaartje:

Beboter de vormpjes en bestrooi ze met bloem en verwijder de overtollige bloem. Rol het bladerdeeg goed uit, bekleed de vormpjes met het deeg en prik er gaatjes in. Schil de appels, verdeel ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de partjes in dunne schijfjes.
Meng alle bestanddelen van de frangipane goed door elkaar en leg in ieder vormpje een laagje op de bodem. Schik hierop de appelschijfjes, bestrooi met kaneel en suiker en leg er een klontje boter bovenop. Bak ze op 175 graden gedurende 25 minuten tot ze bruin zijn. Doe bij de abrikozengelei een scheutje water en maak het geheel al roerend warm. Bestrijk de lauwwarme taartjes met dit mengsel voor een mooie glans.

Calvadosijs:

Snijd het vanillestokje open en laat 20 minuten trekken in de melk (LET OP NIET KOKEN). Haal het stokje eruit en schraap het merg eruit en doe terug in de melk. Klop de eidooiers samen met de suiker tot een wit lint. Voeg de melk langzaam toe aan het eidooiermengsel. Klop au bain marie tot het mengsel gaat binden. Klop de room samen met de calvados lobbig en voeg deze toe en draai er ijs van in de machine.

Presentatie:

Verwijder de bakvormpjes en zet het taartje aan de rechterzijde van een langwerpig bord. Leg een mooi bolletje calvados-ijs in een klein kommetje aan de linkerzijde en garneer met een muntblaadje.