Menu van kookavond 18-03-2013

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Gebakken bloedworst rodekool salade en perencompote
Tussengerecht: Franse mosterdsoep met kabeljauw
Hoofdgerecht: Zeeduivel in Parmaham
Nagerecht: Parijse flensjes



Gebakken bloedworst rodekool salade en perencompote

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Bloedworst:
- 4 eetl. boter
- 21 dikke plakken bloedworst
- 4 eetl. bloem

Extra nodig:
- 250 g veldsla

Rodekoolsalade:
- 2 sjalotjes
- 2 eetl. grove mosterd
- 6 eetl. frambozenazijn
- 400 ml olijfolie
- 300 g frambozen
- 1 rodekool

Perencompote:
- 8 handperen
- 4 kaneelstokjes
- 2 vanillestokjes
- 150 g rietsuiker
- 1 citroen
- 2 tl speculaaskruiden

Bereidingswijze:

Bloedworst:
Smelt de boter in de pan. Wentel de bloedworst door de bloem en bak de plakken om en om goudbruin en krokant.

Rode koolsalade:
Pel en snipper de sjalot. Meng voor de dressing, al roerende, de mosterd en de azijn en voeg druppelsgewijs de olijfolie toe. Pureer de helft van de frambozen en roer met de sjalot door de dressing. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Halveer de rode kool en verwijder de kern. Schaaf de rode kool op een mandoline in dunne repen en meng met de frambozendressing. Voeg als laatste de hele frambozen toe.

Perencompote:

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd de peren in stukken. Halveer het vanillestokjes in de lengte en schraap het merg eruit. Pers de citroen uit boven de pan. Kook de compote in circa 15 minuten gaar.

Serveer:
Meng de veldsla met olijfolie en breng op smaak met een beetje zout en peper. Serveer de bloedworst lauwwarm samen met de veldsla en rode koolsalade. Serveer de perencompote eromheen.



Franse mosterdsoep met kabeljauw

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Kabeljauw:
- 100 g boter
- olijfolie
- 7 kabeljauwfilets a 40 g per stuk

Mosterdsoep:
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. fijne Franse mosterd
- 4 eetl. grove Franse mosterd
- 120 g boter
- 80 g bloem
- 1600 ml groentebouillon
- 1000 ml kookroom
- zout
- versgemalen peper

Toast:
- 14 sneetjes wit brood
- 2 teentjes knoflook
- olie
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Kabeljauw:
Verwarm de boter en olie in een koekenpan en bak de kabeljauw circa 4 minuten op de huid. Breng op smaak met zout en peper. Zet het vuur uit en laat ze garen in de pan.

Mosterdsoep:
Pel en snipper de ui. Pel en pers de knoflook. Smelt de helft van de boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook. Bak de mosterd kort mee en roer de bloem erdoor. Laat de roux circa 2 minuten garen. Voeg al roerende de bouillon toe en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Voeg de kookroom en de rest van de boter toe en breng de soep aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.

Toast:
Verwarm de oven voor op 160 graden. Snijd de korstjes van het brood. Pel en pers de knoflook en meng de knoflook met olie, zout en peper. Besmeer de boterhammen met de knoflookolie en gril ze circa 3 minuten in de oven.

Serveren:
Pureer voor het serveren de soep met een staafmixer tot er een schuimige room ontstaat en schenk

de soep in voorverwarmde borden. Leg de kabeljauw in het midden van het bord en serveer de toast apart.



Zeeduivel in Parmaham

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Risotto:
- 1600 ml groentebouillon
- 2 uien
- 2 teentje knoflook
- 10 eetl. olijfolie
- 400 g risottorijst
- 300 ml droge witte wijn
- zout
- 2 prei
- 100 g geraspte kaas
- versgemalen peper

Zeeduivel:
- 7 moten zeeduivelfilet
- 14 of 21 plakken parmaham (afhankelijk van grootte)

Aardappelchips:
- 6 Roseval aardappels met schil
- 2 l frituurolie
- zout

Bereidingswijze:

Risotto:
Breng de bouillon aan de kook. Pel en snijd de ui en knoflook fijn. Verhit olie in een pan en fruit de ui, knoflook en risotto. Blus af met de wijn en laat de wijn weg koken. Voeg circa 200 ml bouillon toe en laat langzaam al roerend inkoken. Herhaal dit tot de risotto gaar is. Breng een pan met water en zout aan de kook. Was en snijd de prei in kleine stukjes. Blancheer de prei circa 1 minuut en voeg de prei en kaas toe aan de risotto en breng op smaak met zout en peper.

Zeeduivel:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de zeeduivelfilet in gelijke stukken. Verhit een scheut olie in een pan en bak de zeeduivel rondom goudbruin. Haal de zeeduivel uit de pan en rol ze in de plakken parmaham. Gaar de vis circa 15 minuten in de oven.

Aardappelchips:
Snijd de Roseval aardappels op een mandoline in flinterdunne plakjes. Was de plakjes en dep ze goed droog. Verhit een pan met frituurolie en bak de chips goudbruin en knapperig. Laat ze uitlekken en breng op smaak met zout. Serveer de vis met de risotto en de chips.



Parijse flensjes

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Flensjes:
- 50 g boter
- 500 ml melk
- 200 g bloem
- 100 g ei
- 20 g poedersuiker
- olie

Banketbakkersroom:
- 500 ml melk
- 2 vanillestokje
- 4 eidooiers
- 100 g suiker
- 2 eetl. bloem
- 200 g bitterkoekjes
- 4 bananen

Eiwitschuim:
- 6 eetl. water
- 250 g suiker
- 6 eiwitten

Extra:
- gasbrandertje

Bereidingswijze:

Flensjesbeslag:
Smelt de boter. Meng de bloem door de melk en roer de boter het ei en de poedersuiker erdoor. Verhit een scheutje olie in een pan met antiaanbaklaag en bak flensjes van het beslag.

Banketbakkersroom:
Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng in een pan de melk met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook. Roer in een kom de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor. Meng een scheutje melk door het eimengsel en schenk het eimengsel terug in de pan en roer goed door. Breng de banketbakkersroom aan de kook en gaar op laag vuur circa 5 minuten. Spoel een bakplaatje af met koud water, schenk de banketbakkersroom erop en laat afgedekt met plasticfolie afkoelen. Hak de bitterkoekjes fijn en pel en snijd de banaan in stukjes. Meng de koekjes en de banaan met de banketbakkersroom.

Eiwitschuim:
Breng het water met de suiker aan de kook en kook tot 121 graden. Klop de eiwitten stijf en schenk de suikersiroop erbij. Klop tot het eiwitschuin bijna koud is en schep het schuim in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

Serveren:
Verdeel de vulling over de flensjes en rol ze op. Spuit een spiraal van eiwitschuim op de flensjes en rooster het schuim licht met een gasbrandertje.