

Menu van kookavond 15-04-2013

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

- Voorgerecht: Salade van rauwe spinazie, gebakken paddenstoelen en Serranoham
Tussengerecht: Pittige kerriekippensoep
Hoofdgerecht: Lamsrollade en tuinbonensalade met uitgebakken Hollandse salami
Nagerecht: Trifle van bokkepootjes en perzik



Salade van rauwe spinazie, gebakken paddenstoelen en Serranoham

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Salade:

- 600 g spinazie, gewassen en uitgelek
- 1000 g gemengde paddenstoelen, in stukken
- 300 g Serranoham, in dunne plakken
- 4 zachtgekookte eieren
- 1 bosje bieslook, fijngesneden

Dressing:

- 2 sjalotjes, fijn gesnipperd
- 100 ml olijfolie
- 2 kleine lepels mosterd
- snufje Provençaalse kruiden
- 2 eidooiers
- 4 eetl. balsamicoazijn
- scheutje room
- 2 kleine lepels honing

Bereidingswijze:

Meng alle ingrediënten voor de dressing en maak er met de staafmixer een egale saus van. Meng de saus met de rauwe spinazie. Bak de paddenstoelen kort in wat olijfolie. Verdeel de spinazie over vier borden en schep de paddenstoelen erop. Leg de plakjes Serranoham in het midden. Pel de eitjes en snij ze voorzichtig doormidden. Leg ze bovenop de Serranoham. Bestrooi dit met bieslook.



Pittige kerriekippensoep

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 2 eetl. olijfolie
- 2 uien, fijngesnipperd
- 4 eetl. kerriepoeder
- 4 eetl. bloem
- 3 l hete kippenbouillon
- 4 kipfilets, in dunne reepjes
- 1000 g prei in dunne ringen
- 1 bosje bladselderij
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Verwarm de olie in een soeppan en fruit hierin de ui en kerriepoeder op lage stand in circa 5 minuten glazig. Zeef de bloem erboven en roerbak dit een minuut mee. Giet de hete bouillon erbij en laat aan de kook komen. Voeg de kipreepjes en prei toe en laat nog 5 minuten zachtjes koken. Voeg als laatste de bladselderij toe en breng de soep op smaak met zout en peper. Lekker met papadum.



Lamsrollade en tuinbonensalade met uitgebakken Hollandse salami

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 lamsrollade van 1500 gram
- 300 g Hollandse salami, in plakjes
- 4 eetl. olijfolie
- 800 g diepvriestuinbonen
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 rode uien, gesnipperd
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 250 ml witte wijn
- 16 blaadjes munt, in reepjes gesneden
- Scheutje rode wijnazijn

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 65 graden. Kruid de rollade met zout en peper en braad deze rondom bruin in de hete olie. Leg de rollade in een braadslede en gaar het vlees 1,5 uur in de oven tot een kerntemperatuur van 52 graden. daarna uit de oven halen en laten rusten.

Breng water aan de kook en kook de tuinbonen 3 minuten. Verhit de olie in een koekenpan en bak de Hollandse salami op hoog vuur. Voeg de ui toe en als laatste de knoflook. Voeg dan de wijn toe met wat verse peper. laat de wijn net niet helemaal verdampen en doe de tuinbonen erbij. Laat deze even meebakken en blus het geheel af met een scheutje rode wijnazijn. roer er de munt doorheen en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de lamsrollade in royale plakken, leg op ieder bord 1 of 2 plakken en schep er wat van de tuinbonensalade naast. lekker met wat knoflook-kruidenboter.

Trifle van bokkepootjes en perzik

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 7



Ingrediënten:

- 125 ml slagroom
- 50 g suiker
- 250 g mascarpone
- 1 l blik perziken
- 150 g bokkepootjes
- 25 g geschaafde amandelen

Bereidingswijze:

Laat de perziken uitlekken in een vergiet. Doe de suiker bij de slagroom en klop deze stijf. Spatel er de mascarpone door. Snijd de perziken in gelijke blokjes maar houd 2 schijven apart. Snijd deze schijven twee keer in en maak er een waaiertje van voor de versiering bovenop. Hak de bokkepootjes fijn. Bouw nu de Trifle op. Doe in een breed, diep glas eerst een laagje gehakte bokkepootjes. Dan een laagje slagroom-mascarpone mengsel en vervolgens blokjes perzik. En dan weer een laagje koekjes en een laagje slagroom-mascarpone mengsel. Doe dit tot het glas bijna vol is. Dan het waaiertje van de perziken erboven op. Tot slot even in een hete pan de amandelen roosteren en over het waaiertjes strooien.