Menu van kookavond 27-05-2013

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

Gerechten:

Voorgerecht: Asperges tagliatelle
Tussengerecht: Aardappelsoep met asperges en gerookte forel
Hoofdgerecht: Saltimbocca met gegrilde groenten en romige citroenrisotto
Nagerecht: Ricotta ‘pancakes’ met rood fruit



Asperges tagliatelle

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

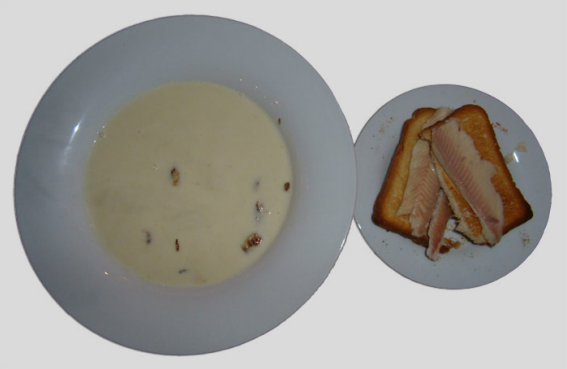
- 1 kg asperges
- 350 g verse tagliatella
- 200 g gerookte ham
- 15 g bieslook (fijngesneden)
- 70 g parmezaanse kaas
- 1 dl slagroom
- 175 g kruidenkaas (philadelphia)
- 1 dl balsamico
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Schil de asperges en snij ze met een dunschiller in dunne repen vanaf de kopjes naar beneden. Bewaar de kopjes voor de soep! Snij brede repen, ook weer vanaf boven naar beneden, in de lengte doormidden zodat ze even breed zijn. Snij de ham ook in lange repen. Smelt de boter in een pan en voeg de slagroom en de kruidenkaas toe. Roer dit tot een gladde saus. Kook de aspergerepen beetgaar. Kook de tagliatelle beetgaar (al dente). Voeg op het laatste moment de bieslook toe (maximaal 30 seconden) en giet af.

Kook de balsamico in tot stroopdikte. Rasp de Parmezaanse kaas (Pardano). Meng in een kom de aspegeslierten, de tagliatelle, de bieslook en de hamrepen.

Uitserveren:
Draai met een vork rolletjes van de tagliatelle en zet deze op een bord. Giet er wat saus en Parmezaanse kaas over. Garneer met een paar druppels balsamico.



Aardappelsoep met asperges en gerookte forel

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Groentebouillon:

- 2 st. prei
- 2 st. winterwortel
- 4 st. bosui
- 2 st. ui
- 1,5 l water
- 2 blokjes groentebouillon

Aardappelsoep:

- 420 g geschilde kruimige aardappelen (let op dit is het geschilde gewicht!)
- 140 cl groentebouillon (volgens recept)
- 7 dl slagroom
- 200 gr gerookte forel
- half brood
- 25 ml olijfolie
- 2 eetl. bieslook
- citroensap
- aspergekopjes (van voorgerecht) en enkele hele asperges

Bereidingswijze:

Groentebouillon:

Start met het maken van de groentebouillon!
Was voor de bouillon de prei, wortel en bosuitjes. Pel de uien en snij alle groenten grof. Zet ze op met het water en de bouillonblokjes en breng aan de kook. Laat 30 minuten op laag vuur trekken en zeef het daarna.

Aardappelsoep:

Kook de aardappel gaar in de groentebouillon. Voeg de slagroom toe en breng alles weer an de kook. Pureer de soep, wrijf hem door een zeef en breng op smaak met wat peper en zout, citroensap naar smaak. Snij de geschilde aspergestukken schuin in dunne plakjes en roerbak deze met de aspergekopjes in een hete wok. Bak het brood in een voorverwarmde oven op 160 graden goudbruin. Laat afkoelen.

Uitserveren:

Beleg de toast met forel. Verdeel de aspergekopjes en snippers over de borden en schenk de hete soep erover. Druppel er wat olijfolie in en serveer het uit.



Saltimbocca met gegrilde groenten en romige citroenrisotto

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Romige citroenrisotto:
- 2 citroen (schoongeboend)
- 2 eetl. olie
- 2 sjalotjes (zeer fijn gesneden)
- 500 g risottorijst
- 1,3 l kippenbouillon (van tablet)
- 200 ml droge witte wijn
- 9 eetl. mascarpone (bakje a 250 g)

Gegrilde groenten:
- 4 rode puntpaprika’s
- 1 schaal Tasty Tom tomaten
- 5 rode uien (in parten)
- 7 tenen knoflook
- 7 eetl. olijfolie
- 2 eetl. gedroogde italiaanse kruiden
- peper
- zout

Saltimbocca:
- 7 kalkoenschnitzels
- 14 blaadjes salie
- 14 plakjes rauwe ham
- 250 ml droge witte wijn
- 4 eetl. olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Romige citroenrisotto:

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Verwarm de olie in een pan met een dikke bodem, fruit hierin de sjalotjes tot ze glazig zien. Schep de risottorijst erbij en roer om tot alle rijstkorrels bedekt zijn met een glanzend laagje. Verwarm de bouillon. Schenk de wijn bij de rijst in de pan, roer de rijst regelmatig om tot al het vocht is opgenomen, schep nu soeplepel voor soeplepel de bouillon erbij in de pan. Voeg pas een nieuwe schep bouillon toe als de vorige schep bouillon is opgenomen. Roer, als alle bouillon is opgenomen, de citroenrasp, het sap en de mascarpone door de risotto. Breng op smaak met zout en peper. Laat de risotto voor je hem serveert 5 minuten staan, zodat de smaken goed intrekken.

Gegrilde groenten:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Maak de puntpaprika’s schoon en snij ze samen met de ui in grove stukken. Verdeel de gesneden paprika's, tomaten, uien en knoflook in een ruime ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met de Italiaanse kruiden. Bak in ca. 40 min. gaar, neem uit de oven en laat afkoelen tot het lauw is. Duw de knoflook uit de vliesjes en voeg de rest van de olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Saltimbocca:

Bestrooi de schnitzels met peper en zout. Leg op elke schnitzel 2 blaadjes salie en daarop 2 plakjes rauwe ham. Druk goed aan. Verhit de olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag. Leg het vlees er op de hamkant in en bak op middelhoog vuur 3-4 min. Bak de andere kant 2-3 min. Leg de

schnitzels met de hamkant naar boven op 4 warme borden. Roer de wijn en eventueel wat water door het bakvet en laat even koken. Schep de jus over het vlees en serveer met de risotto en de gegrilde groente.



Ricotta ‘pancakes’ met rood fruit

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 490 g zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- 20 g suiker
- 7 eieren (losgeklopt)
- 4,2 dl melk
- 120 g boter
- 525 g ricotta
- 6 eetl. honing
- 1 bakje frambozen
- 1,5 bakje aardbeien
- 175 g mascarpone
- 1dl slagroom
- 3 zakjes vanillesuiker
- amandelen
- ahorn siroop
- poedersuiker

Bereidingswijze:

Zeef het meel en meng het met de suiker en een snuifje zout in een kom. Klop de eieren los en doe de melk erbij. Doe het eimengsel met de gesmolten boter. 175 gr. ricotta en de honing bij het meel en mix dit tot een smeuïg deeg. Voeg er voorzichtig 0,5 bakje van de frambozen door.

Maak de aardbeien schoon en snij deze doormidden. Klop voor de crème met de mixer de Ricotta glad. Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf en meng de ricotta en de mascarpone erdoor. Schep een 0,5 bakje frambozen en een bakje blauwe bessen en aardbeien voorzichtig door het mengsel en plaats het in de koeling tot het uitserveren.

Roer twee eetlepels honing door de overgebleven vruchten en zet in de koeling tot het uitserveren.

Bak in een beboterde pan, op niet te hoog vuur, kleine pannenkoekjes totdat ze goudbruin zijn (4 per persoon). Houd de pannenkoekjes warm in een over (50 graden) Rooster de grof gehakte amandelen in een droge pan.

Uitserveren:
Steek of snij rondjes van 5 tot 6 cm doorsnee uit de pannenkoekjes. Maak een stapel van 4 pannenkoekjes en ricotta (om en om) Begin met de pannenkoekjes en eindig met een toef ricotta. Verdeel de rest van de vruchten over de taartjes en laar wat ahorn siroop over lopen. Bestrooi met de geroosterde amandelen en de poedersuiker.