Menu van kookavond 23-12-2013

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Salade met gerookte forel en Hollandse garnalen
Tussengerecht: Uiensoep met bladerdeegdakje
Hoofdgerecht: Beef Wellington met rodekool en aardappelkoekjes
Nagerecht: Knapperige bitterkoekjes chocolademousse



Salade met gerookte forel en Hollandse garnalen

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kropje rode sla
- 2 stronkjes witlof
- 1 rode ui in dunne ringen
- 1 bosje dille grof gehakt
- 300 g gerookte forel
- 150 g Hollandse garnalen
- 1 theel. scherpe mosterd
- 2 eetl. wittewijnazijn
- 2 eetl. milde olijfolie
- 2 eetl. slagroom
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Verdeel de rode sla en witlof in losse blaadjes en leg ze in ijskoud water. Droog ze en schud ze om met de uienringen en de helft van de dille. Leg de sla op de borden en verdeel de forel en garnalen erover. Klop de mosterd met de azijn los en giet de olie erbij tot een gladde dressing. Klop de room erdoor en breng op smaak met zout en versgemalen peper. Giet de dressing vlak voor het serveren over de salade en bestrooi met de rest van de dille.



Uiensoep met bladerdeegdakje

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 eetl. olijfolie
- 8 zoete uien in ringen
- 2 eetl. suiker
- 4 theel. Provencaalse kruiden
- 300 ml droge witte wijn
- 2 l kippenbouillon
- 8 plakjes roomboterbladerdeeg ontdooid
- 2 eieren losgeklopt
- 100 g Gruyere kaas geraspt

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een soeppan. Fruit de uien, suiker en kruiden op laag vuur ca. 20 min. tot de uien bruin kleuren. Voeg de wijn toe en laat 3 min. sudderen. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Schep de soep in de kommen en laat afkoelen tot deze lauw is. Verwarm de oven voor tot 175 graden. Snijd 8 cirkels uit het deeg die net iets groter zijn dan de kommen. Bestrijk de randen van de kommen met water en bedek ze met bladerdeeg. Bestrijk met losgeklopt ei en bestrooi met de kaas. Zet de kommen ca. 15 min. in de oven of tot het bladerdeegbruin is. Serveer direct.



Beef Wellington met rodekool en aardappelkoekjes

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Beef Wellington:
- 1 bakje kastanjechampignons (250 g)
- 1 sjalotje
- 75 g roomboter
- 75 g rauwe ham
- 100 g roompaté
- 1 rosbief (dik stuk van ca.1 kg), op kamertemperatuur
- 2 eetl. grove mosterd
- 1 bladerdeegblok (pak 2 x 375 g)
- 1 ei, losgeklopt
- bloem om te bestuiven
- zout
- peper

Rodekool met granaatappelsap en pruimen:
- 4 eetlepels arachideolie of vloeibaar bakproduct
- 8 sjalotjes
- 1 kg rodekool
- 200 g zwarte pruimen
- 2 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 1500 ml granaatappelsap
- zout
- peper

Aardappelkoekjes met gruyere kaas:
- 1 kg kruimige aardappelen
- 200 g gruyere kaas
- 4 eetl. bieslook
- 2 eieren
- boter
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Beef Wellington:

Maal de champignons met het sjalotje fijn. Verhit 25 g boter in een koekenpan en bak de champignonpuree 10 min. of tot al het vocht is verdampt. Breng op smaak met zout en peper. Leg een stuk
plasticfolie (50 cm lang) op een snijplank. Leg de ham er in een rechthoek van 20 x 30 cm op. Verdeel de paté en puree erover.
Dep de rosbief droog met keukenpapier en bestrooi met zout en peper. Verhit de rest van de boter in een braadpan en bak het vlees op hoog vuur in 4 min. rondom bruin.
Bestrijk de rosbief met de mosterd en leg het op de onderkant van de vulling. Rol de ham met de vulling met behulp van de plasticfolie strak om de rosbief. Vouw de zijkanten goed dicht. Laat 1 uur rusten in de koelkast.
Verwarm de oven voor tot 200 graden. Rol het bladerdeeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van ca. 35 x 50 cm. Controleer de maat door het vlees in folie erop te leggen. Het deeg

moet er helemaal omheen passen.
Verwijder de folie en leg het vlees op het deeg. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei. Rol het bladerdeeg om het vlees. Druk dicht en bestrijk met ei. Bak het op de bakplaat met de naad naar beneden
in ca. 30 min. in het midden van de oven gaar. Laat uit de oven minimaal 10 min. rusten. Snijd de Beef Wellington in plakken.

Rodekool met granaatappelsap en pruimen:
Verhit de arachideolie of vloeibaar bakproduct in een kookpan en fruit hierin in kwarten gesneden gepelde sjalotjes. Schep er geschaafde rodekool, gehalveerde zwarte pruimen zonder pit en laurierblaadje waarin de kruidnagels gestoken zijn door. Giet er het granaatappelsap (pak) bij en voeg 50 gram boter toe. Verwarm en stoof zachtjes tegen de kook aan circa 1 uur zonder deksel op de pan tot het vocht is opgenomen. Roer af en toe. Verwijder het laurierblaadje met kruidnagels en breng het gerecht op smaak met zout en versgemalen peper. Lekker bij rundvlees, varkensvlees en kip.

Aardappelkoekjes met gruyere kaas:
Kook de schoongeborstelde aardappelen in 20 minuten gaar. Pel en pureer ze. Schep er de fijn geraspte of verkruimelde gruyere kaas, bieslook, losgeklopte eieren, zout en peper door. Laat iets afkoelen en vorm er bolletjes van circa 3 cm van. Druk ze plat en haal ze door een beetje bloem. Bak de koekjes in het boter rondom bruin.



Knapperige bitterkoekjes chocolademousse

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 750 ml slagroom
- 4 eieren
- 100 g poedersuiker
- 300 g pure chocolade
- 8 eetl. amaretto
- 28 bitterkoekjes in stukjes
- 2 eetl. suiker
- 1 bakje blauwe bessen

Bereidingswijze:

Klop de slagroom stijf. Splits de eieren nauwkeurig. Klop in een vetvrije kom de eiwitten met een snufje zout tot stevige pieken. De eigelen kun je invriezen voor later gebruik. Voeg de poedersuiker in 2 porties toe en klop het eiwit helemaal stijf. Smelt de chocolade au bain-marie. Neem de kom van de pan. Meng de opgeklopte slagroom luchtig door de chocolade. Spatel er het eiwit, 3-4 el amaretto en de bitterkoekjes door. Houd wat koekjes achter voor de garnering. Schep de mousse in vier coupes en zet minimaal 2 uur in de koelkast om stevig te worden. Klop de resterende 125 ml slagroom met de suiker stijf. Verdeel de slagroom en blauwe bessen over de mousses en bestrooi met de verkruimelde bitterkoekjes en een dons poedersuiker.