Menu van kookavond 31-03-2014

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Salade met portchampignons
Tussengerecht: Soepje van knoflook
Hoofdgerecht: Getrancheerde biefstuk met aardappelpuree en zoete zuurkool
Nagerecht: Ravioli van chocolade met roomijs



Salade met portchampignons

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Salade:

- 400 g veldsla
- 4 handperen
- 1 bakje tuinkers
- 200 g walnoten
- 300 g oude kaas

Portchampignons:

- 1000 g extra kleine champignons
- 1500 ml port
- 4 takjes tijm
- 2 laurierblaadje
- 4 eetl. walnotenolie
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Maak de champignons schoon en breng ze in een pan met port, tijm en laurier aan de kook. Draai het vuur laag en laat de champignons circa 30 minuten zachtjes koken. Haal de champignons uit de port en laat het vocht inkoken tot een siroop. Doe de champignons terug in de pan en meng de walnootolie erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de peren en kaas in repen en knip de tuinkers. Verdeel de sla, peer en tuinkers over borden. Lepel de portchampignons met de siroop over de sla en strooi de walnoten en kaas erover.



Soepje van knoflook

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 bollen knoflook, teentjes los maar niet gepeld
- olijfolie
- 2 middelgrote uien
- 450 ml slagroom
- 1.5 l bouillon
- scheut witte wijn
- zout
- peper
- 2 sinaasappelen, vruchtvlees in partjes (pliceren = ontvellen)
- verse koriander
- room als laatste toevoeging
- 250 g uitgebakken spekjes

Bereidingswijze:

Rooster de knoflook ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden totdat ze zacht aanvoelen. Fruit intussen de gesnipperde uien in 2 eetlepels olijfolie op laag vuur in ongeveer 10 minuten. Roer de room en de bouillon erdoor en laat 10 minuten zachtjes doorkoken. Neem de knoflook uit de oven en druk er de pulp uit, voeg de pulp toe aan de soep en de scheut witte wijn. Laat 5 minuutjes zachtjes doorkoken. Breng de soep op smaak met peper en zout. Klop de overgebleven room op.

In een diep bord de uitgebakken spekjes leggen met daarop de partjes sinaasappel. Soep in bord en met een klein beetje geslagen room afmaken en een beetjes gesneden koriander.



Getrancheerde biefstuk met aardappelpuree en zoete zuurkool

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Knoflook-aardappelpuree met zoete zuurkool:
- 3 teentjes knoflook
- 800 g kruimige aardappels
- 50 ml melk
- 750 g zuurkool
- 2 handperen
- 100 g dadels zonder pit
- 20 g boter
- 75 g cashewnoten
- 2 eetl. bruine suiker

Rode wijnsaus:
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 el boter
- 1 el bloem
- 300 ml rode wijn
- 200 ml kalfsfond

Biefstukken:
- 8 st. ossenhaas (ca. 1 kg)

Bereidingswijze:

Knoflook-aardappelpuree met zoete zuurkool:
Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook. Pel de knoflook. Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels met de knoflook in circa 15 minuten gaar. Giet af en stoom droog. Pureer de aardappels en de knoflook met een pureestamper. Verwarm de melk en maak de puree smeuïg met de melk. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Giet de zuurkool af. Schil en snijd de peren in blokjes. Snijd de dadels in reepjes. Smelt een klontje boter in een koekenpan en bak de peren, dadels en de cashewnoten circa 2 minuten. Voeg de bruine suiker toe en laat in circa 4 minuten karamelliseren. Voeg de zuurkool toe en verwarm het geheel circa 5 minuten met deksel op de pan.

Rode wijnsaus:
Snipper de ui en knoflook, verhit de boter in een pan en fruit ui en knoflook glazig, voeg de bloem toe. Gaar het geheel en voeg de rode wijn en kalfsfond toe, eventueel verder op smaak brengen met peper en zout, (let op) saus moet ook inkoken dus voorzichtig met peper en zout

Biefstukken:
Peper en zout, en bak de biefstukken medium om en om. Trancheer de biefstuk en in plakjes serveren op bord.



Ravioli van chocolade met roomijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Ravioli:
- 600 g chocolade
- 6 dl slagroom
- evt. nootjes naar keuze toevoegen
- 32 wontonvelletjes (uit de toko)
- 2 l jus d’orange
- 400 g suiker
- 2 vanillestokjes
- 2 eieren

Roomijs:
- 5 eidooiers
- 140 g witte basterdsuiker
- 4 dl melk
- 3 dl slagroom

Bereidingswijze:

Ravioli:
Hak de chocolade in stukjes en doe het in een kom. Verwarm de slagroom en giet deze over de chocolade. Laat een paar minuten staan en roer vervolgens tot een pasta (dit noem je een ganache) Steek met kookring rondjes uit de wontonvelletjes. Leg op elk wontonvelletje een el ganache. Smeer de rand in met eigeel. Dek af met een rondje wontonvel. Druk de lucht er goed uit en zorg dat de randen goed sluiten. Verwarm (niet koken) de jus d’orange met de suiker, het vanillestokje en de uitgesneden vanillezaadjes (stokje opengesneden en zaadjes met mesje eruit gehaald). Leg de ravioli’s 2 minuten in de sinaasappelsiroop. Leg 2 ravioli’s per persoon in een diep bord en doe er wat van de sinaasappelsiroop overheen.

Roomijs:
Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur, als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer, bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden). Als de saus dik genoeg is, zeven (voorkomt klonteren) en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel

het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.