Menu van kookavond 28-04-2014

Samengesteld door: Bram Joosten

Gerechten:

Voorgerecht: Avocado’s met zeevruchten
Tussengerecht: Courgettesoep met crème fraîche
Hoofdgerecht: Varkenshaasjes met basilicumsaus, haricots verts met ham en aardappelgratin met kwark
Nagerecht: Hemelse Modder en Sabayon met aardbeien

Avocado’s met zeevruchten

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 rijpe avocado's
- 2 hard gekookte eieren
- 1 theel. Mosterd
- 2 eetl. sherry
- 5 eetl. geklopte slagroom
- 250 g garnalen (ook achterhouden voor de garnering)
- 250 g krabvlees
- 250 g champignons (niet wassen)
- 3 eetl. mayonaise
- 2 eetl. tomatenketchup
- citroensap
- olijfolie
- peper
- zout
- enkele toefjes peterselie

Bereidingswijze:

Halveer de avocado’s in de lengte en haal de pitten een gedeelte van het vruchtvlees er uit, zodat er een wand van circa 1 cm overblijft. Avocado’s met citroensap, peper en zout bestrooien. Snij de champignons in dunne schijfjes. Vermeng het krabvlees, de garnalen (ook achterhouden voor de garnering), de partjes rauwe champignons en het in blokjes gesneden vruchtvlees van de avocado’s. Dek het toe en laat het in de koelkast staan in een marinade van citroensap, olie (rijkelijk) zout en peper. Vermeng de mayonaise met de mosterd, de ketchup en de sherry. Proef even en voeg luchtig de geklopte slagroom toe zodat een egale saus ontstaat. Laat het zeevruchtenmengsel goed uitlekken. Bind dit vervolgens met de saus en vul er de halve avocado’s mee. Maak een mooie garnering van fijngemaakt eiwit en eigeel, achterhouden garnalen en doe er een beetje peterselie boven op.

Courgettesoep met crème fraîche

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 courgettes
- 2 scheutjes olijfolie
- 4 takjes Tijm
- 2 sjalotjes
- 1000 ml Bouillon
- 500 ml Slagroom
- Crème fraîche
- Bieslook

Bereidingswijze:

Was de courgettes en snijd in stukjes. Verhit een pan met olie en bak de courgettes met de blaadjes van de tijm en de fijngehakte sjalotjes aan. Blus af met de bouillon en kook in circa 10 minuten gaar. Mix met een staafmixer de soep tot een egale massa. Voeg de slagroom toe, breng op smaak met zout en peper. Sla de crème fraîche op en schep een ovaal bolletje (kleine eetlepel) op de soep. Hak de bieslook fijn en bestrooi op de soep voor het serveren.

Varkenshaasjes met basilicumsaus, haricots verts met ham en aardappelgratin met kwark

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenshaasjes:
- 1000 g Varkenshaas
- 1 prei
- 50 g boter
- 1 a 2 teentjes knoflook
- 250 ml droge witte wijn
- 250 ml slagroom
- 500 ml kippenbouillontablet
- Maizena
- 1 a 2 eetl. fijn gehakte basilicum
- peper
- zout

Haricots verts:
- 400 g haricots verts
- 8 eetl. olijfolie
- 160 g (serrano) ham (24 plakjes)
- 24 sprietjes Bieslook
- peper
- zout

Aardappelgratin:
- 1,5 kilo vastkokende aardappelen
- 25 g boter
- 250 g kwark
- 125 ml crème fraiche
- 1 ei
- 100 g geraspte jong-belegen kaas
- peper
- zout
- knoflookpoeder

Bereidingswijze:

Varkenshaasjes:
Snij het vlees in schuine plakken van 2cm dik. Snij de prei in smalle ringen.
Verhit de boter, kruid het vlees en bak aan beide kanten bruin. Neem ze uit de pan en houd ze apart. Voeg de prei aan het braadvet en bak ze op matig hoog vuur 4 minuten. Bak 1 minuut de knoflook, giet de wijn en slagroom erbij plus kippenbouillontablet en breng het aan de kook. Laat de saus op een hoog vuur inkoken tot 3/4 van het vocht over is en de saus licht gebonden. Eventueel Maizena toevoegen. Voeg snufje zout en peper toe en roer de basilicum door de saus. Leg de plakjes vlees in de saus en laat ze ca. 5 minuten zachtjes gaar worden.

Haricots verts:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Kook de haricots verts in water met zout. Spoel koud onder de kraan. Omscheppen met de olijfolie. Verdeel in 24 porties. Vouw de plakjes ham in de lengte dubbel. Leg de bonen erop, rol op en vastbinden met de bieslook. Let op een bakplaat en verwarm 5 minuten in de oven. Strooi er wat peper over.

Aardappelgratin:
Aardappelen schillen en wassen. Snij deze in schijfjes van ca. 1,5 cm dik. Zet ze op hoog vuur in een pan met water zodanig dat de schijfjes net niet onder staan. Als het water kookt, klein zetten en maximaal 5 minuten zachtjes laten doorkoken. De aardappelschijfjes mogen niet gaar worden.

Afgieten en laten afkoelen. Intussen de oven voorverwarmen op 200 graden. Smeer een ovenschaal royaal met de boter in en leg hierin dakpansgewijs de aardappelschijfjes. Meng in een kom de kwark, crème fraiche, het even losgeklopte ei en een snufje zout en wat peper. Giet dit mengsel over de schijfjes. Deze moeten nagenoeg geheel onder staan. Licht kruiden met wat knoflookpoeder en tot slot de geraspte kaas er over strooien. Alles circa 15 minuten laten intrekken. Schotel in de oven ongeveer 20 minuten gaar laten worden.

Hemelse Modder en Sabayon met aardbeien

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Hemelse Modder:
- 75 g roomboter
- 4 eieren
- 2 eetl. suiker
- 150 g pure chocolade
- 120 g melk chocolade

Sabayon met aardbeien:
- 500 g aardbeien
- 4 eieren
- 3 eetl. (witte basterd) suiker
- 100 ml sinaasappellikeur

Bereidingswijze:

Hemelse Modder:
De boter en de beide chocoladesoorten samen “au bain-marie” smelten. Als het mengsel gesmolten is van het vuur laten afkoelen (niet geheel laten opstijven). Intussen de eierdooiers zorgvuldig scheiden van het eiwit. De dooiers, de twee lepels suiker en een lepel warm water (om de suiker te smelten) goed roeren tot een glad papje. Daarna de eiwitten goed stijf kloppen of mixen. Vervolgens eerst het eigeel-mengsel door de afgekoelde chocolade mengen en daarna pas het geklopte eiwit (niet roeren maar scheppen!). In vormen gieten en laten opstijven in de koelkast.

Sabayon met aardbeien:
Kroontjes van aardbeien verwijderen en aardbeien voorzichtig wassen en in vergiet laten uitlekken. Aardbeien halveren en over 8 kommetjes / wijnglazen verdelen. In pan ruim water aan de kook brengen. Eieren splitsen, in hittebestendige kom eierdooiers (eiwit wordt niet gebruikt) en suiker ca. 5 minuten met mixer kloppen, tot mengsel lichtgeel en romig is. Vuur zeer laag zetten, zodat water onder het kookpunt blijft. Kom op pan zetten (bodem mag het water niet raken) en likeur al kloppend met mixer geleidelijk bij dooiermengsel schenken. Mengsel 10-15 minuten blijven kloppen, tot sabayon gebonden en luchtig is. Sabayon over aardbeien scheppen.