Menu van kookavond 08-09-2014

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Bruschetta
Tussengerecht: Soepje van Limburgse mosterd
Hoofdgerecht: Saltimbocca met pommes duchesse
Nagerecht: Mousse van chocola en yoghurtijs met frambozencoulis



Bruschetta

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 ciabattabroden
- 2 teentjes knoflook
- 8 tomaten
- 6 takjes basilicum
- 200 g rucola
- 300 g pecorino (Italiaanse schapenkaas)
- 8 vijgen
- 500 g gemengde paddenstoelen

Bereidingswijze:

Bruschetta / Crostini:
Snijd het ciabattabrood in plakjes. Besprenkel de sneetjes ciabatta met olijfolie en rooster ze op de barbecue, grillplaat of in de oven goudbruin. Rasp een teentje knoflook over de gegrilde ciabatta.

Tomatencrostini:
Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadkern en snijd het vruchtvlees in blokjes. Pluk de blaadjes basilicum en snijd deze fijn. Meng de basilicum door de tomatenblokjes en breng op smaak met olijfolie, zout en peper. Beleg de ciabatta met het tomatenmengsel.

Vijgencrostini:
Beleg de ciabatta met rucola en leg hier een plakje pecorino op. Snijd de vijgen in partjes en leg deze op de kaas.

Paddenstoelencrostini (crostini funghi):
Snijd de paddenstoelen en bak ze in een scheutje olijfolie. Breng de gebakken paddenstoelen op smaak met zout en peper. Beleg de ciabatta met de gebakken paddenstoelen.



Soepje van Limburgse mosterd

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Mosterdsoep:
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. fijne Franse mosterd
- 4 eetl. grove Franse mosterd
- 120 g boter
- 80 g bloem
- 1600 ml groentebouillon
- 1000 ml kookroom
- zout
- versgemalen peper

Kabeljauw:
- 100 g boter
- olijfolie
- 8 kabeljauwfilets a 40 g per stuk

Toast:
- 8 sneetjes wit brood
- 1 teentje knoflook
- olie
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Kabeljauw:
Verwarm de boter en olie in een koekenpan en bak de kabeljauw circa 4 min. op de huid. Breng op smaak met zout en peper. Zet het vuur uit en laat ze garen in de pan.

Mosterdsoep:
Pel en snipper de ui. Pel en pers de knoflook. Smelt de helft van de boter in een soeppan en fruit de ui en knoflook. Bak de mosterd kort mee en roer de bloem erdoor. Laat de roux circa 2 min. garen. Voeg al roerende de bouillon toe en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Voeg de kookroom en de rest van de boter toe en breng de soep aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.

Toast:
Verwarm de oven voor op 160 ºC. Snijd de korstjes van het brood. Pel en pers de knoflook en meng de knoflook met olie, zout en peper. Besmeer de boterhammen met de knoflookolie en gril ze circa 3 minuten in de oven.

Serveren:
Pureer voor het serveren de soep met een staafmixer tot er een schuimige room ontstaat en schenk de soep in voorverwarmde borden. Leg de kabeljauw in het midden van het bord en serveer de toast apart.



Saltimbocca met pommes duchesse

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Saltimbocca:
- 8 kalfsschnitzels
- 16 salieblaadjes
- 16 plakjes prosciutto
- 4 eetl. boter
- olijfolie
- 2 flinke scheuten marsala

Spinaziesalade:
- verse spinazie
- pijnboompitten
- oude kaas
- snoeptomaatjes
- 1 eetl. honing
- 1 eetl. mosterd
- 2 eetl. citroensap
- 4 eetl. olijfolie
- evt peper of andere smaakmaker

Pommes duchesse:
- 1 kg kruimige aardappelen
- 1 ei
- 100 g boter
- 1 mespunt nootmuskaat

Bereidingswijze:

Saltimbocca:

Leg de schnitzels op een snijplank met een beetje ruimte ertussen. Bedek ze met vershoudfolie en sla ze met je vuisten of een deegroller plat tot ze circa 5 mm dik zijn; verwijder dan de folie. Wrijf beide kanten van de schnitzels in met wat zwarte peper (geen zout, want de prosciutto is al zoutig). Leg 2 salieblaadjes op elke schnitzel en leg er 2 plakjes prosciutto op om het vlees te bedekken. Vouw de rand om de zijkant.

Verhit een koekenpan met 1 eetlepel boter en een scheutje olijfolie op middelhoog vuur. Bak hierin 2 schnitzels 2 minuten per kant of tot ze goudbruin zijn. Leg ze op een bord en houd ze warm onder aluminiumfolie. Bak de andere 2 schnitzels, leg ze ook onder de aluminiumfolie en zet ze zolang weg.

Zet de pan weer op het vuur, voeg de rest van boter en de marsala toe en laat het mengsel pruttelen tot je een glanzende saus hebt. Serveer de saltimbocca met de pommes duchesse en spinaziesalade.

Spinaziesalade:

Mix de honing (even in de magnetron om vloeibaar te maken) en de mosterd met de olijfolie en voeg als laatste het citroensap toe. Als het niet goed mengt, voeg dan nog een paar druppels citroensap extra toe.

Was de spinazie en meng met voldoende hoeveelheid van de mosterddressing, mix met geroosterde pijnboompitten en klein gesneden oude kaas. Snijd de geschilde appel in blokjes klein en halveer de snoeptomaatjes.

Pommes duchesse:
Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in water met zout in 20 minuten gaar. Houd een kopje kookvocht achter giet ze af. Verwarm ondertussen de oven voor op 190 graden. Stamp de aardappelen met een pureestamper tot puree. Klop het ei los. Roer het ei en de boter door de puree en stamp tot een smeuïge massa. Breng op smaak met de nootmuskaat, peper en zout. Schep de puree in de spuitzak en spuit rozetten van ca. 4 cm doorsnee op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in ca. 25 minuten goudbruin.



Mousse van chocola en yoghurtijs met frambozencoulis

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Yoghurtijs:
- 250 ml slagroom
- 500 ml volle yoghurt
- 2 eierdooiers
- 75 g suiker

Mousse van chocola:
- 200 g melkchocolade
- 50 g poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 125 ml slagroom
- 2 eiwitten
- 2 eierdooiers

Frambozencoulis:
- 500 g rijpe frambozen
- sap van 0,5 citroen
- 200 g poedersuiker

Bereidingswijze:

Yoghurtijs:

Meng de eierdooiers met de suiker tot het wittig ziet. Roer dan de yoghurt erdoor. Sla de slagroom tot hij bijna stijf is. Yoghurtmengsel door de slagroom en alles in de ijsmachine en laten draaien.

Mousse van chocola:

Verwarm de chocolade au bain-marie, klop intussen de slagroom stijf met de poedersuiker en vanillesuiker, klop in een andere kom de eiwitten goed stijf. Roer klein beetje heetwater door de gesmolten chocolade en eigeel en laat dit onder goed roeren afkoelen, liefst in bak koud water!. Schep de chocolade door de slagroom en spatel de eiwitten er luchtig door. Laat de mousse opstijven in de koelkast.

Frambozencoulis:

De steeltjes van de frambozen voorzichtig verwijderen, de vruchten wassen en heel goed uit laten lekken. Doe ze over in de keukenmachine, samen met de citroensap en de suiker en mix het geheel even tot een enigszins vloeibare puree. Je kunt het ook met een garde kloppen. Laat de coulis koud worden in de koelkast.