

# Menu van kookavond 11-05-2015

Samengesteld door: Wim Hovens

## Gerechten:

- Voorgerecht: Salade met gebakken kippenlevertjes  
Tussengerecht: Ontbijtsoep met hagelslag  
Hoofdgerecht: Varkenshaas met venkel en katenspek  
Nagerecht: Champagne Strawberry Sweet



## Salade met gebakken kippenlevertjes

Type gerecht: Voorgerecht  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 700 g kippenlevertjes
- 1 krop sla
- 80 g boter
- 12 eetl. olie
- 4 eetl. azijn
- 1 bosje lente ui
- 4 tomaten
- 2 theel. mosterd
- peper
- zout

## Bereidingswijze:

Was de sla en maak hem goed droog. Meng de olie, azijn, peper en mosterd door elkaar heen en maak zo de vinaigrette. Snij de kippenlevertjes in 3 stukken en bak ze snel in de boter. Strooi tijdens het bakken zout en peper eroverheen. Na het bakken de vinaigrette toevoegen. Sla op borden leggen. De kippenlevertjes en de lauwwarme vinaigrette erover heen leggen en garneren met lente ui en tomaat.

# Ontbijtsoep met hagelslag



Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

## **Ingrediënten:**

- 10 uien (halveren en in reepjes snijden)
- 2 l groentebouillon
- 2 plakken ontbijtkoek (In kleine blokjes snijden)
- 2 handjes pure hagelslag
- scheut witte wijn
- 4 eetl. olijfolie

## **Bereidingswijze:**

Snijd de uien en fruit deze aan tot ze glazig zijn. een klein beetje verkleuring is niet erg en komt de smaak ten goede. Blus de uien af met een scheut witte wijn en voeg de bouillon toe. Voeg vervolgens de gesneden ontbijtkoek en de hagelslag toevoegen. Laat het geheel min. 15 min pruttelen om de ontbijtkoek in zijn geheel te laten smelten.

Garneer de soep met een geroosterd stokbroodje met gesmolten kaas.



## Varkenshaas met venkel en katenspek

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 4 lange varkenshaasjes
- 1 pak roquefort
- 16 middelgrote aardappels
- 2 stuks Venkel
- nootmuskaat
- peper
- zout
- 1 pakje bakboter
- 1 kg haricots verts
- 16 plakken katenspek
- knoflookpoeder
- satéprikkers

### **Bereidingswijze:**

Snij de varkenshaasjes open als een soort 'tasje'. Stop hier de roquefort in en maak de 'tasjes' dicht met satéprikkers. Maak rolletjes van de haricots verts en het spek en leg ze in een ingevette ovenschaal. Bestrooi ze met knoflookpoeder. Schil de aardappels en snijd ze in 4en. snijd de venkel in even grote blokjes als de aardappelen.

Bestrooi de varkenshaas met zout en peper en schroei ze dicht in een braadpan met ruim bakboter. Laat ze daarna zachtjes in ca 25 minuten gaar braden. Haal de haasjes eruit en laat ze een paar minuten rusten. Zet de haricots verts onder de grill midden in de oven. Verwarm dit in 10 minuten. Giet de aardappels en venkel na 20 min af en pureer ze. Roer daarna een klontje roomboter erdoor en breng op smaak met de zout, peper en nootmuskaat.

Verdeel dit over acht verwarmde borden. Snij de haasjes in twaalf gelijke plakken en leg dit bij de puree. Rolletjes haricots verts erbij en klaar.

Maak eventueel van het braadvocht een jus/saus door er wat water en bloem doorheen te roeren.

# Champagne Strawberry Sweet



Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

## **Ingrediënten:**

- 1 fles Champagne
- 400 gram mascarpone
- 250 ml crème fraîche
- 2 bakjes aardbeien
- 16 gelatine blaadjes
- 8 rondjes uit een cake gesneden
- 1 tablet dark noir chocolade

## **Bereidingswijze:**

Kook de champagne met de suiker en laat even inkoken doe ondertussen de gelatine blaadjes oplossen in koud water als de champagne mengsel is ingekookt de pan van het vuur halen en de gelatine blaadjes er door heen roeren. Dan in een glas een laagje van het mengsel gieten daar wat gesneden aardbeien aan toevoegen en in de koelkast laten opstijven. Doe de Crème fraîche en de mascarpone in een kom met de suiker en dit tot een glad mengsel roeren maak onder tussen een cake bodem en snijd daar 8 rondjes uit. Doe de cake rondjes in het glas op de aardbeien champagne gelei en schep er een klein laagje van het mascarpone mengsel op daarop wat verse aardbeien en een beetje chocolade kruim.