Menu van kookavond 14-09-2015

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Escargots met champignons
Tussengerecht: Krachtige bouillon met basilicumflensjes
Hoofdgerecht: Varkenskotelet van het Livar varken ‘charcutière’
Nagerecht: Crème brûlée met speculaas

Escargots met champignons

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 48 grote (maar geen kolossale) witte champignons
- 48 wijngaardslakken (petits gris) uit glas (semi-vers)
- 1 citroen
- 2 kleine sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 scheutjes olijfolie
- 200 g boter
- 1 citroen
- 2 eetl. fijngehakte platte peterselie
- 2 teentjes knoflook en 1/2 sjalot
- een paar druppels pastis
- peper
- zeezout

Bereidingswijze:

Breek de stelen uit de champignons (bewaar de stelen). Breng een pan met water, wat zeezout en citroensap aan de kook. Doe er de hoeden van de champignons in. Laat 10 minuten zacht koken onder deksel. Haal dan de champignons eruit en bewaar ze voor verder gebruik.
Hak de gewassen stelen in kleine stukjes. Laat een pan warm worden op het vuur. Giet er een scheutje olijfolie in en bak de stukjes paddenstoel op hoog vuur gedurende 3 minuten. Peper uitvoerig. Voeg de gehakte sjalot en geperste knoflook toe en laat al roerend nog 2 minuten op zacht vuur verder bakken. Maal er wat zeezout over.

Meng de gehakte peterselie, de geperste knoflook, de gehakte halve sjalot, een paar druppels citroensap, een paar druppels pastis met de boter op kamertemperatuur. Voeg naar smaak peper en zout toe. Meng grondig. Laat de knoflookboter even opnieuw opstijven in de koelkast.

Olie een ovenschotel in. Vul elke paddenstoelhoed met wat gestoofde champignons. Leg op elke paddenstoel een wijngaardslak. Breng in elke paddestoel een klontje knoflookboter aan. Leg alle champignons in de ovenschotel. Schuif gedurende 10 minuten in de voorverwarmde oven die staat afgesteld op 220 graden.

Tip: Aan de knoflookboter kan ook nog wat verse fijngehakte dragon worden toegevoegd.

Krachtige bouillon met basilicumflensjes

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 16 dl krachtige kippenbouillon
- 200 g fijne haricots verts
- 6 lente-uitjes
- Zwarte peper van de molen
- Zeezout
- 500 ml melk
- 250 g bloem
- 300 g basilicum = 2 bosjes
- 2 koffielepels olijfolie
- 4 eieren
- 2 snufjes zout

Bereidingswijze:

Pureer de basilicum met de melk in een blender of met behulp van een staafmixer en giet door een zeef. Klop de eieren los met de olijfolie, bloem en het zout, zorg dat je geen klonters meer hebt, voeg dan geleidelijk de basilicummelk erbij en laat het beslag even rusten.

Maak de haricots verts schoon, blancheer ze 4 a 5 minuten in kokend gezouten water en laat de boontjes schrikken in ijskoud water. Snijd de boontjes in kleine stukjes. Snipper de lente-uitjes fijn.

Breng de bouillon aan de kook en kruid met peper en zeezout uit de molen.

Bak een 10-tal mooie flensjes van het beslag en rol ze stevig op. (dit kan ook voor de tijd gebeuren). Snijd de pannenkoeken in schijfjes van ongeveer 0,5 cm dik en verdeel ze over de borden. Verdeel de boontjes en lente-uitjes erover en overgiet met de hete kippenbouillon.

Varkenskotelet van het Livar varken ‘charcutière’

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenskotelet:

- 8 varkenskoteletten (Livar, bij een speciaal slager)
- 4 sjalotten
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepel rode wijnazijn
- 200 ml droge witte wijn
- 2 eetl. geconcentreerde tomatenpuree
- 200 ml kalfsfond
- 2 klontjes suiker
- 2 eetl. mosterd
- 32 kleine augurkjes in ’t zuur (cornichons)
- 4 klontjes boter
- 2 eetl. olijfolie
- peper en zeezout
- aluminiumfolie

Gebakken aardappelen:

- 1200 g vastkokende aardappels, geschild en in plakken
- 4 eetl. olie
- versgemalen peper
- zout

Haricots verts met spek:

- 500 g haricot verts
- 2 a 3 pakjes katenspek
- scheut olijfolie
- peper

Bereidingswijze:

Varkenskotelet:

Laat een braadpan warm worden op het vuur. Giet er de olijfolie in. Voeg een klontje boter toe wanneer de olie begint te dampen. Bak de koteletten mooi bruin op middelhoog vuur gedurende 7 minuten langs elke zijde. Overgiet het vlees tijdens het bakken zeer regelmatig met het braadvocht. Peper en zout de koteletten in. Schep de koteletten uit de pan en houd ze apart omwikkeld met aluminiumfolie. Giet het braadvet weg uit de pan.
Zet de pan opnieuw op het vuur en laat er een nieuw klontje boter in uitsmelten. Doe de fijngehakte sjalotten in de pan. Laat 5 minuten zacht bakken tot de sjalot mooi doorschijnend is geworden. Strooi de bloem uit over de sjalot. Laat nog 2 minuten bakken. Giet de witte wijn en de wijnazijn erbij. Laat al roerend aan de kook komen. De saus mag dan zacht pruttelend tot op de helft inkoken. Giet de kalfsfond bij de saus. Voeg de geconcentreerde tomatenpuree en suiker toe. Breng al roerend aan de kook. Laat een minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur. Voeg de mosterd en de in schijfjes gesneden augurkjes toe. Giet de saus over de koteletten en serveer ze met gebakken aardappelen en de haricots verts met spek.

Gebakken aardappelen:
Blancheer de aardappelplakken 3 minuten in ruim kokend water met zout. Giet ze af en laat ze uitstomen. Verwarm de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak de aardappelplakken in 3 à 4 porties om en om goudbruin. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze tussentijds warm in de oven.

Haricots verts met spek:
Verwarm de oven op 180 graden. Verwijder de uiteinde van de boontjes en kook ze ongeveer 6 minuten. Giet ze af en spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken. Meng een beetje olijfolie door de boontjes en bestrooi ze met een beetje peper. Wikkel een plakje spek er om heen en leg ze in een ovenschaal. Zet ze ongeveer 10 minuten in de oven totdat het spek knapperig word.

Crème brûlée met speculaas

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 l room
- 180 g suiker
- 240 g eigeel
- 12 stuks speculaas
- 10 gelatineblaadjes
- 1 mespuntje speculaaskruiden

Bereidingswijze:

Kook de room met de helft van de suiker en de speculaaskruiden. Voeg de speculaas toe en haal van het vuur. Klop de andere helft van de suiker op met de dooiers tot een gladde witte crème is ontstaan. Giet er voorzichtig de room op. Roer goed door, en zet even terug op het vuur. Verwarm tot 82 graden (dit gaat erg snel, pas op!).

Haal van het vuur en giet in een ander kom. Voeg er de in koud water geweekte gelatine aan toe. Meng goed, laat even afkoelen tot de massa begint te dikken. Vul een inox ring ca. 2 cm dik of in schaaltjes en plaats in de koelkast. Laat opstijven. Verwijder de ring of serveer in de schaaltjes. Brand desgewenst lichtjes af met een brander. Garneer met wat verbrokkelde kruimels speculaas.