

Menu van kookavond 23-11-2015

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Herfstsalade met rookworst, spek en pruimen

Tussengerecht: Heldere paddenstoelensoep met verse kruiden en krokant brood

Hoofdgerecht: Tournedos stroganoff

Nagerecht: Chocolademoussetaart met peer



Herfstsalade met rookworst, spek en pruimen

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Salade:

- 12 gedroogde pruimen
- 1 rookworst
- 2 uien
- 3 gekookte rode bieten
- 1 eetl. olijfolie
- 250 g spekreepjes
- 400 g gemengde sla
- basilicum om te garneren
- bieslook om te garneren

Dressing:

- 1 ui
- 150 ml olijfolie
- 100 ml balsamicoazijn
- 1 citroen (sap)
- 4 theel. mosterd
- 1 theel. zout
- 1 theel. suiker

Bereidingswijze:

Salade:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij de pruimen in partjes en de rookworst in stukken van 2 cm. Pel de uien en snij deze in halve ringen. Meng alles door elkaar met de olie. Snij de rode bieten in 8 parten. Verdeel de pruimen, ui, rookworst en spekreepjes over een ovenschaal en verdeel de rode bieten daar overheen. Schuif het geheel 20 minuten in de oven.

Dressing:

Pel de ui en snipper deze fijn. Meng de olijfolie, balsamicoazijn, citroensap, mosterd, ui, zout en suiker in een diepe kom en pureer met de staafmixer tot een dressing.

Serveren:

Verdeel de sla over de borden en bedek het met de warme groenten en het vlees en besprenkel met de dressing. Garneer met blaadjes basilicum en bieslook.



Heldere paddenstoelensoep met verse kruiden en krokant brood

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 uien
- 4 tenen knoflook
- 200 g ontbijtspek
- 6 eetl. olijfolie
- 500 g witte champignons
- 500 g kastanjechampignons
- 2 l water
- 1 blokje groentebouillon
- peper
- zout
- 1 (afbak) stokbrood
- handje peterselie (gehakt)
- handje bieslook (gehakt)

Bereidingswijze:

Pel de ui en knoflook en hak deze fijn. Snij het ontbijtspek in reepjes. Verhit de olie in een pan en voeg de ui, knoflook en ontbijtspek toe. Bak het geheel op half hoog vuur 5 minuten aan. Maak de champignons schoon en snij in plakjes. Voeg het water en het bouillonblokje toe en doe de champignons erbij. Draai het vuur laag en laat de Pan op laag vuur langzaam garen. Maak de soep op smaak met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij het stokbrood in grove stukken bestrooi het met olijfolie, peper en zout en meng alles door elkaar. Leg het brood op een bakplaat en Schuif deze 10 minuten in de oven.



Tournedos stroganoff

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 tournedos
- 150 g boter
- 4 uien
- 150 g gerookte spekblokjes
- 1 rode
- 1 groene paprika
- 250 g champignons
- 10 g gemengde kruiden
- 25 g paprikapoeder
- 1 groot blikje tomatenpuree
- peper
- zout
- wodka
- cognac
- rode wijn
- gehakte peterselie
- vleesjus
- 100 ml koksroom
- basmati rijst
- 1 kg snijbonen

Bereidingswijze:

Smelt 50 gram boter en bak hierin de spekblokjes. De gesnipperde uien, de gesneden champignons en de dobbelsteentjes paprika toevoegen en gaar bakken. De gemengde kruiden, paprikapoeder en tomatenpuree toevoegen en goed door elkaar roeren. Nu flamberen met wodka en cognac en afblussen met rode wijn. De vleesjus, room en de gehakte peterselie erbij doen en de saus is klaar.

Snijbonen wassen fijn snipperen en afkoken met zout.

Rijst koken volgens de aanwijzing op het pak.

De kalfsbiefstukken bakken en op het bord leggen. De saus erover schenken.

Chocolademoussetaart met peer

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 eieren (gesplitst)
- 200 g witte basterdsuiker
- 200 g pure chocolade
- 200 g boter
- 2 handperen
- 1 eetl. citroensap
- 50 g melkchocolade (geraspt)
- springvorm van 24 cm bekleed met bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Klop met een mixer de eidooiers met de helft van de suiker tot een lichtgele, luchtige massa. Smelt de pure chocolade met de boter au bain marie en laat een beetje afkoelen. Roer de gesmolten chocolade door het eimengsel. Klop de eiwitten stijf en voeg hierbij geleidelijk de rest van de suiker toe. Spatel de eiwitten door het chocolademengsel en schep het mengsel in de springvorm. Bak de taart in de oven in 30-40 minuten gaar. Schil de peren, verwijder de klokhuisen en snijd de peren in plakjes. Besprenkel met citroensap. Neem de taart uit de oven en laat een beetje afkoelen. Verdeel de plakjes peer over de taart en bestrooi met de geraspte chocolade.