

Menu van kookavond 07-12-2015

Samengesteld door: Jan Vercoulen

Gerechten:

- Voorgerecht: Snelle perentaartjes met vijgensalade
Tussengerecht: Rodekoolsoep met kwartel en wildpaté
Hoofdgerecht: In bier gestoofde konijnenbout met gekonfijte vruchten en een Hasselback aardappel
Nagerecht: Kaneelflensjes met cranberrymascarpone



Snelle perentaartjes met vijgensalade

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vijgensalade:

- 100 g pecannoten
- 1 eetl. honing
- 8 verse vijgen
- 1 krop Romeinse sla
- 1 bosje bosui
- 250 g cherrytomaten
- 200 g roquefort
- 1 eetl. gladde mosterd
- 20 ml frambozenazijn
- 60 ml zonnebloemolie

Snelle perentaartjes:

- 8 plakken bladerdeeg
- ei
- 4 handperen

Bereidingswijze:

Snelle perentaartjes:

Ontdooi het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 190 graden. Kluts het ei in een kom. Halveer de peren in de lengte en verwijder de kern. Leg de peren met de bolle kant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Vouw het bladerdeeg over de peren. Bestrijk het bladerdeeg met het ei. Bak de snelle perentaartjes in de oven in circa 20 minuten goudbruin.

Vijgensalade:

Verwarm een pan en rooster de pecannoten in circa 3 minuten. Schenk de honing erbij en laat circa

één minuut doorwarmen. Snijd de vijgen in partjes. Snijd de Romeinse sla in repen. Snijd de bosui in ringetjes. Halveer de cherrytomaten. Verbrokkel de roquefort. Meng in een grote kom de mosterd en de frambozenazijn. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Schenk al roerend met een garde de zonnebloemolie erbij. Roer de pecannoten, vijgen, Romeinse sla, bosui, cherrytomaten en de roquefort door de dressing.

Serveren:

Verdeel de vijgensalade over borden en leg de snelle perentaartjes erbovenop.



Rodekoolsoep met kwartel en wildpaté

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kwartels (ontdood)
- peper
- zout
- 6 eetl. olijfolie
- 4 tenen knoflook
- 2 uien
- 2 theel. suiker
- 200 ml rode wijn
- sap van 0,5 citroen
- 700 ml gevogeltefond
- 500 g rode kool (diepvries)
- 600 ml water
- 100 g roomboter
- 2 potjes wildpaté (gevogelte)
- handje peterselie (garnering)

Bereidingswijze:

Snij de pootjes van de kwartel af. Snij vervolgens met het mes langs het karkas de borstfilet eraf. Bewaar het karkas voor later. Bestrooi de borst en pootjes met peper en zout. Verhit de olie en een klontje boter in een pan en bak de pootjes en borst op middelhoog vuur aan. Draai ze regelmatig zodat beide kanten mooi bruin worden. Haal de borst en pootjes van de kwartel uit de pan en pak ze in met aluminiumfolie. Bewaar de pan met het braadvocht.

Pel en snij de knoflook in plakjes en de ui in dunne ringen. Voeg ze toe aan de pan van de kwartel en bak aan. Voeg de suiker toe, laat kort karamelliseren en blus af met de rode wijn. Voeg het citroensap toe en laat het geheel inkoken tot de helft. Schenk alles over in een grotere pan en voeg de rode kool toe. Schenk er daarna de gevogeltefond en het water bij, breng weer aan de kook en voeg het karkas toe. Laat het geheel 45 minuten op laag vuur staan. Haal het karkas van de kwartel uit de soep en breng op smaak met zout. Voeg een klontje roomboter toe en pureer de soep met een staafmixer.

Serveren:

Leg een bolletje wildpaté op een diep bord. Haal de borst en pootjes uit de aluminiumfolie, leg deze op de paté. Verdeel de soep over de borden en maak het af met wat peterselie en enkele druppels olijfolie.



In bier gestoofde konijnenbout met gekonfijte vruchten en een Hasselback aardappel

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Konijn:

- 2 dl olijfolie
- 8 konijnenbouten
- 2 tenen knoflook (gesnipperd)
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 eetl. tomatenpuree
- 4 flesjes Gerarnus Blond bier
- 400 g gedroogde vruchten
- handje basilicum
- zout
- gemalen peper

Hasselback aardappelen:

- 8 grote, vastkokende aardappels
- 2 bekercs creme fraiche
- 2 lente uitjes
- 8 strips bacon
- 2 klontje boter
- zout

Bereidingswijze:

Konijn:

Verhit een sauspan op hoog vuur. Voeg de olie toe en braad de konijnenbouten aan tot ze kleuren. Breng ze op smaak met zout en gemalen peper, maar blijf wel bakken en regelmatig keren. Voeg de gesnipperde knoflook en ui toe en zet het vuur lager. Voeg de gedroogde vruchten en de tomatenpuree toe. Blus het geheel af met het bier, totdat het net onderstaat. Breng het geheel aan de kook en doe de deksel op de pan. Zet het vuur laag en laat het rustig 2 uur pruttelen.

Hasselback aardappelen:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg een aardappel in een grote houten of metalen lepel. Maak met een scherp mes inkepingen in de aardappel, ongeveer 3-6 mm van elkaar af, maar snij de aardappelen niet helemaal door (de lepel houdt als het goed is je mes tegen). Verdeel de boter over de aardappels en strooi er wat zout overheen. Bak de aardappels in 45 minuten gaar. Bak ondertussen de baconstrips gaar en hak in kleine stukjes. Snijd ook het lente uitje in ringetjes. Haal de aardappels uit de oven en schep op alle vier een flinke lepel creme fraiche. Verdeel vervolgens de uitjes en bacon over de aardappel.

Serveren:

Verdeel het vlees over de borden, samen met de gekonfijte vruchten. Leg er een aardappel bij en maak het af met de saus en wat blaadjes basilicum.



Kaneelflensjes met cranberrymascarpone

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 g bloem
- 1,5 theel. kaneelpoeder
- 650 ml melk
- 3 losgeklopte eieren
- 3 eetl. gesmolten boter
- 200 g mascarpone
- 65 g cranberrycompote
- 3 eetl. poedersuiker
- zout

Bereidingswijze:

Klop de bloem met het kaneelpoeder en een snufje zout los met de melk. Klop de eieren en boter erdoor tot een glad en dun beslag. Laat het beslag circa 10 minuten rusten. Roer de mascarpone los met de cranberrycompote.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag tot deze goed heet is. Laat een lepel beslag ronddraaien in de pan zodat het beslag zich goed verdeelt. Bak op een middelhoge stand 16 dunne flensjes. Houd ze eventueel warm op een bord boven een laagje kokend water. Bestrijk de flensjes met de mascarpone en rol ze op. Leg er steeds 2 op een bordje en bestrooi met poedersuiker.