Menu van kookavond 14-03-2016

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht:	Venkelsoep met cherrytomaatjes
Tussengerecht:	Salade met groene asperges en jambon du Guntrud
Hoofdgerecht:	Asperges met Venloos tintje
Nagerecht:	Crème Brûlée met passievruchten



Venkelsoep met cherrytomaatjes

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 venkelknollen
- 2 uien
- 6 eetl. olijfolie
- 250 ml crème fraiche
- 1,5 l kippenbouillon
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Snijd de venkel in kleine stukjes. Bewaar het kruidige venkelgroen als garnering. Snipper de ui. Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui goudbruin. Voeg de stukjes venkel toe en bak ze enkele minuten mee.

Roer de crème fraiche erdoor. Schenk de bouillon erbij. Breng het geheel aan de kook en laat de soep 10-15 minuten afgedekt zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine en breng op smaak met versgemalen peper.

Serveer de soep in een diep bord en leg er een takje cherrytomaatjes op. Snijd het achtergehouden venkelgroen fijn en bestrooi de soep hiermee.



Salade met groene asperges en jambon du Guntrud

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 bosjes groene asperges
- 4 eetl. pijnboompitten
- 24 pruimtomaatjes
- 16 plakjes jambon du Guntrud
- 6 eetl. witte wijnazijn
- 4 theel. honing
- 2 theel. mosterd
- 10 eetl. olijfolie
- 200 g veldsla
- 100 g Parmezaanse kaasflinters
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Snijd een stukje van de onderzijde van de asperges en kook deze in ruim kokend water met zout in 4 tot 5 minuten beetgaar. Laat de asperges uitlekken en snijd ze in schuine stukjes. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Halveer de pruimtomaatjes. Draai elk plakje jambon du Guntrud losjes om de wijsvinger tot een roosje. Roer de azijn, honing, mosterd, olijfolie, zout en peper tot een dressing. Schep de veldsla, asperges, tomaatjes en dressing door elkaar.

Verdeel de salade over 8 borden en garneer de salade met roosjes van jambon du Guntrud, pijnboompitten en rasp er Parmezaanse kaas over.



Asperges met Venloos tintje

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 kg asperges
- 2 pakjes gezouten roomboter
- verse peterselie
- verse bieslook
- scheutje witte wijn
- 300 g jambon du Guntrud
- 1 kg krieltjes
- schepje suiker
- zout
- versgemalen peper
- zeezout

Bereidingswijze:

Schil de asperges en snijd een stukje van de onderzijde. Snijd de jambon du Guntrud in stukjes en hak de peterselie en de bieslook fijn. Doe de asperges in weinig water met zout en een schepje suiker, een flinke scheut witte wijn en een klontje roomboter, tot ze net onder staan en kook ze gaar. Ondertussen in een klein pannetje de gezouten roomboter smelten. Verwarm de jambon du Guntrud, peterselie en de bieslook mee en breng op smaak met versgemalen peper. Kook de krieltjes in water met zout gaar. Asperges en krieltjes afgieten als ze gaar zijn.

Strooi op de krieltjes wat vers gehakte bieslook en peterselie. Verdeel de asperges over 8 borden en giet hierover de gesmolten jambon-du-Guntrud-boter. Leg de krieltjes erbij en bestrooi deze met wat zeezout.



Crème Brûlée met passievruchten

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 160 g fijne kristalsuiker
- 8 eetl. donkere basterdsuiker
- 9 dl slagroom
- 2 opengesneden vanillestokjes
- 8 eidooiers
- 8 passievruchten

Bereidingswijze:

Een dag eerder: breng de slagroom met de vanillestokjes aan de kook. Klop de eidooiers met de kristalsuiker los. Schenk de hete room beetje bij beetje bij het eimengsel en schenk het daarna terug in de pan. Verwarm het al roerend heel even op zacht vuur tot het licht gaat binden. Het mag niet koken!! Haal de vanillestokjes eruit. Zeef de crème en laat deze al roerend afkoelen. Haal het merg uit de vanillestokjes en roer het door de crème. Haal het vruchtvlees uit de passievruchten en roer dit er ook doorheen. Laat de crème een nacht in de koelkast staan.

Verwarm de oven voor op 100 graden. Schenk de crème in bakjes en zet deze bakjes in een ovenschaal. Schenk heet water in de ovenschaal tot ongeveer halverwege de bakjes. Bak dit alles in ongeveer 75 minuten. De crème moet een beetjes gestold zijn, maar nog wel heel romig. Laat het afkoelen en daarna koud worden in de koelkast. Strooi voor je gaat serveren de basterdsuiker over de crème en karamelliseer deze met een brandertje of onder de grill.