

Menu van kookavond 26-09-2016

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

- Voorgerecht: Soepje van zoete aardappel met gember en feta-pasteitje
Tussengerecht: Kabeljauwhaasje in spek met erwtenpuree
Hoofdgerecht: Turkse gehaktspiesjes met muntyoghurt en couscous
Nagerecht: Zoetigheden voor bij de koffie: Walnotenmuffin, amaretto-tiramisu & koffiefudge



Soepje van zoete aardappel met gember en feta-pasteitje

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 4 a 5 zoete aardappelen totaal ruim. 1000 g
- 1,5 st ui
- 3 cm verse gember
- 7,5 dl kippenbouillon
- 1125 ml melk
- 3 eetl. olijfolie
- peper
- zout

Feta-pasteitje:

- 450 g prei
- 225 g feta
- 75 g ontbijtspek
- 7 plakken bladerdeeg
- 45 g eierdooier
- bladpeterselie

Bereidingswijze:

Soep:

Schil de zoete aardappelen met de dunschiller en snijd in stukken. Snipper de ui en zet aan in olijfolie. Voeg de stukken zoete aardappel en de fijngesneden gember toe. Voeg de bouillon toe en laat 20 minuten garen. Pureer de soep en wrijf door de bolzeef. Voeg de melk toe en breng op smaak met peper en zout.

Feta-pasteitje:

Snijd de prei in kleine stukjes en gebruik het donkergroene gedeelte niet. Stoof gaar. Snijd het spek in stukjes en bak wat aan. Meng prei, spek, gesneden bladpeterselie, verbrokkelde feta en breng op smaak.

Snijd het bladerdeeg diagonaal door. Leg op iedere driehoek een schepje van het feta-mengsel en vouw dicht. Druk de randen stevig aan met een vork en bestrijk met wat eigeel. Bak in de oven op 200 graden tot ze goudbruin zijn.

Presentatie:

Schep de soep in een koffiekopje en leg er een pasteitje naast.



Kabeljauwhaasje in spek met erwtenpuree

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kabeljauwhaasjes
- 16 plakken ontbijtspek
- 125 ml groentebouillon
- 1 prei
- 350 g tuinerwtjes (diepvries)
- 10 g rucola
- 115 g peultjes
- 2 takjes tijm
- 1 bl laurier
- 1 teen knoflook
- 1 sjalot
- boter
- olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Dep de kabeljauw goed droog en kruid met peper en zout en wikkel ze in ontbijtspek. Snijd de peultjes 1 a 2 keer diagonaal door en blancheer ze. Spoel af met koud water. Breng de groentebouillon aan de kook met tijm, laurier en knoflook. Stoof de gesnipperde sjalot en het in ringetjes gesneden prei-wit in boter tot het zacht is. Voeg de tuinerwten toe en voeg de gezeefde bouillon toe. Breng aan de kook en laat even garen. Pureer de massa en breng op smaak. Dek af en houd warm. Bak de kabeljauw rondom aan in boter en zet de vis daarna in een oven van 175 graden om verder te garen. (ongeveer 10 minuten). Warm de peultjes in wat boter op.

Presentatie:

Neem verwarmde borden en leg een schep erwtenpuree in het midden. Schik wat peultjes aan een kant van de puree en leg de gebakken kabeljauw midden op de erwtenpuree. Garneer met een blaadje rucola.



Turkse gehaktspiesjes met muntyoghurt en couscous

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Spiesjes:

- 800 gr lamsgehakt
- 2 eieren
- 1 rode peper
- 4 teentjes knoflook
- 2 handjes paneermeel
- 2 theel. komijn
- 2 theel. oregano
- 2 snufjes kaneel
- zeezout
- sateprikkers

Muntyoghurt:

- 8 eetl. Griekse yoghurt
- 2 teentjes knoflook
- 4 takjes munt
- zeezout

Couscous:

- 800 g couscous
- 1 l kippenbouillon
- 4 lente uitjes

Bereidingswijze:

Spiesjes:

Doe het gehakt in een kom. Hak de rode peper (zonder de zaadjes) en de knoflook fijn. Voeg dit bij het gehakt. Voeg een a twee eitjes toe en een handje paneermeel. Breng het gehakt op smaak met de komijn, de oregano een snuf kaneel en zout naar wens. Meng goed door elkaar. Is het mengsel nog te nat? Voeg dan wat extra paneermeel toe. Neem een satéprikker en verdeel wat van het gehakt om de prikker. Druk het stevig aan. Het beste kun je je handen iets nat maken van tevoren. Zorg dat de gehaktspies gelijkmatig is van dikte. Laat de gehaktspiesen even opstijven in de koelkast. Maak in de tussentijd de muntyoghurt.

Muntyoghurt:

Hak de knoflook en de muntblaadjes fijn. Meng dit met de Griekse (of Turkse) yoghurt. Breng de yoghurt op smaak met wat zeezout. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en bak de gehaktspiesen rondom aan en gaar. Je kunt ze dus ook op de barbecue leggen.

Couscous:

Snijd de lente uitjes in smalle ringetjes. Breng de bouillon in een middelgrote pan aan de kook. Haal de pan van het vuur, voeg de couscous toe en laat de couscous afgedekt 5 minuten wellen (je kunt er eventueel ook nog enkele tuinerwtjes van het voorgerecht bij doen), tot het vocht is opgenomen.

Maak de couscous af en toe los met een vork. Meng de lente-ui door de couscous.

Serveren:

Server de Turkse gehaktspies met de muntyoghurt en wat couscous.



Zoetigheden voor bij de koffie: Walnotenmuffin, amaretto-tiramisu & koffiefudge

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Muffin:

- 100 g boter
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 2 grote eieren
- 2 theel. instant koffie
- 25 g walnoten (gehakt)
- 8 walnoten voor garnering
- 250 g mascarpone
- 2 eetl. lichtbruine basterdsuiker
- silicone muffinvorm

Frangelico-tiramisu:

- 2,5 dl amaretto
- 2,5 dl espresso
- 0,6 dl amaretto
- 500 g mascarpone
- 30 st lange vingers
- 50 gr gebrande hazelnoten
- 60 g eierdooier
- 60 g eiwit
- 70 g fijne tafelsuiker
- 10 g cacaopoeder
- ovale amuseglasjes

Fudge:

- 200 g pure chocolade
- 0,2 dl espresso
- 125 g mascarpone
- 2 el grappa
- 8 chocolade koffieboontjes
- vierkant bakje van ongeveer 15x15 cm (plastic ijsbakje)

Bereidingswijze:

Muffin:

Instantkoffie aanmaken met 1 dl heet water. Meng de zachte boter, 100 g basterdsuiker, zelfrijzend bakmeel en eieren met 4 theelepels instantkoffie. Voeg een snufje zout toe en dan de gehakte walnoten. Neem de silicone muffinvormpjes en verdeel het deeg over de vormpjes. Bak in een oven van 170 graden tot ze gaar zijn. (ongeveer 20 minuten) Laat afkoelen.

Meng de mascarpone met 3 theelepels koffie en de basterdsuiker. Vlak voor uitserveren: Bestrijk iedere muffin met dit mengsel en garneer met een walnoot.

Amaretto-tiramisu:

Meng de espressokoffie met 2,5 dl amaretto en laat afkoelen. Sla het eiwit stijf met een beetje tafelsuiker. Sla het eigeel met de rest van de tafelsuiker en 0,6 dl amaretto schuimig. Voeg de mascarpone toe en meng alles goed met de mixer. Voeg dan het stijfgeslagen eiwit toe en schep alles voorzichtig maar goed door elkaar. Breek de lange vingers in stukken zodat ze onder in de ovale amuseglasjes passen. Dompel de lange vingers in het koffie- amaretto mengsel en leg dan 2 stukjes onderin een amuseglasje. Ze moeten lekker zompig zijn. Lepel daar het mascarponemengsel op en leg vervolgens weer 2 in koffie- amaretto gedrenkte stukjes lange vinger op. Sluit af met het mascarponemengsel. Zet de glasjes in de koeling om op te stijven. Hak de hazelnoten fijn en meng met de cacaopoeder en strooi dit op de tiramisu vlak voor

uitserveren.

Fudge:

Laat de chocolade au-bain-marie in de espresso smelten. Laat afkoelen en roer er de mascarpone en de grappa door. Doe het geheel in een vierkant bakje en laat 15 minuten opstijven in de diepvries. Zet daarna in de koeling. Wanneer de fudge stijf is snijd je 8 kleine blokjes en garneer die met een chocolade koffieboon. Zet in de koeling tot uitserveren.

Presentatie:

Zet de muffin, het glaasje met de tiramisu en de fudge op een bordje en serveer uit met een kopje koffie.