

Menu van kookavond 24-10-2016

Samengesteld door: Jan Vercoulen

Gerechten:

- Voorgerecht: Pastrami met avocado en granaatpitten
Tussengerecht: Coquilles, knolselderijpuree en Parmezaan koekjes
Hoofdgerecht: Waanzinnige kip uit de oven
Nagerecht: Vanille-ijs met meloenbolletjes en kiwisaus



Pastrami met avocado en granaatpitten

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 g pastrami
- 200 g granaatappelpitten
- 200 g diepvriesframbozen
- 4 avocado's, in blokjes
- 2 rode uien, gesnipperd
- 2 eetl. maanzaad
- olijfolie
- sap van 1 citroen
- 2 eetl. wittewijnazijn
- 4 takjes munt
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Zet de frambozen in een pannetje met een scheutje water op het vuur en laat ze vijf minuten zachtjes koken. Pureer ze vervolgens met een staafmixer en zeef het geheel. Voeg een eetlepel witte wijnazijn en een eetlepel olijfolie toe en breng het voorzichtig op smaak met zout en peper. Proef of de smaak goed is en doe het geheel in een spuitflesje.

Breng de avocadoblokjes op smaak met 2 eetlepels olijfolie, het citroensap en wat zout en peper. Meng de ui, granaatappelpitten en driekwart eetlepel maanzaad erdoorheen. Pluk de blaadjes van een takje munt en hak ze fijn. Schep dit door het avocadomengsel.

Verdeel het mengsel met een garneerring over de borden en drapeer de pastrami ernaast.

Garneer het vlees met een takje munt en eventueel wat granaatappelpitjes en maak het geheel af met de frambozenvinaigrette en de rest van het maanzaad.



Coquilles, knolselderijpuree en Parmezaan koekjes

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 24 coquilles
- 2 knolselderij
- melk
- boter
- 2 sjalotjes
- 2 tenen knoflook
- 500 ml kippenbouillon
- 500 ml slagroom
- 200 ml Noilly Prat of Martini
- 200 g Parmezaanse kaas
- 50 g hazelnoten
- bakpapier

Bereidingswijze:

Knolselderijpuree:

Knolselderij in blokjes snijden en koken in melk, met een klontje roomboter en zout. Als de knolselderij gaar is, deze pureren en op smaak brengen met peper en zout.

Noilly Pratsaus:

Sjalotjes, klein gesneden met een teentje knoflook aanzetten in boter en afblussen met de kippenbouillon, ongezoete slagroom en Noilly prat. Dit 15 minuten laten inkoken en erna wat roomboter doorheen roeren. Op smaak brengen met zout en peper.

Parmezaankoekje:

Rasp de Parmezaanse kaas en vorm 8 rondjes op een vel bakpapier in een op 210 graden voorverwarmde oven. Na 4 minuten wordt dit een bros koekje. Brand enkele hazelnoten en hak ze fijn. Leg 2 hoopjes knolselderij op een bord met de kort aan beide kanten gebakken coquilles ertussen. Besprenkel met de saus. Drapeer de nootjes eromheen en besprenkel met wat druppels hazelnootolie.



Waanzinnige kip uit de oven

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1500 g kip
- 6 teentjes knoflook
- 1 theel. gedroogde chilipeper
- 2 glazen witte wijn
- 400 ml crème fraîche (of kookroom)
- 160 g uitgelekte zongedroogde tomaten
- 50 g Parmezaanse kaas
- 2 theel. tijm
- 2 theel. oregano
- 2 theel. rozemarijn
- verse basilicum
- 1 pak penne of farfalle (vlinder- of strikvormige pasta)
- 500 g sugar snaps

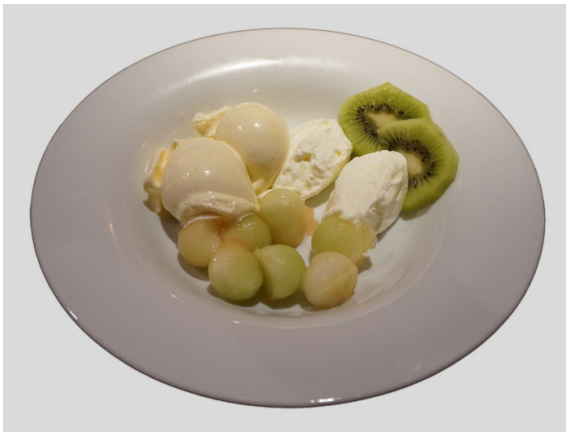
Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 180 graden. Snijd de kip in grove stukken en wrijf deze in met peper en zout. Braad de kipstukken een paar minuten aan in wat boter en olijfolie en haal ze uit de pan. Smelt opnieuw wat boter in de pan en bak de knoflook en fijngehakte kruiden kort samen met de chilipeper. Roer de wijn, crème fraîche, de fijngehakte tomaten en de geraspte Parmezaanse kaas erdoorheen. Breng aan de kook en laat sudderen tot de saus iets dikker wordt. Doe de kip en de saus in een ovenschaal en zet ongeveer 25 minuten in de oven.

Blancheer de sugar snaps. Spoel af met koud water. Warm, net voor het serveren, de peultjes in wat boter op.

Kook de penne of farfalle volgens de aanwijzing op het pak.

Schik de sugar snaps, de penne of farfalle samen met de waanzinnige kip op een bord. Garneer de kip met basilicum.



Vanille-ijs met meloenbolletjes en kiwisaus

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl. slagroom
- 1 vanillestokje

Meloenbolletjes en kiwisaus:

- 2 meloenen
- 12 kiwi's
- 4 eetl. Passoa
- 2 eetl. citroensap
- slagroom

Bereidingswijze:

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonten). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Meloenbolletjes en kiwisaus:

Meloen halveren, zaden verwijderen en met een meloenbolletjes-lepel ca. 48 bolletjes uitsteken. Overdoen in een kom en besprenkelen met de likeur. Tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten.

Kiwi's schillen en 10 kiwi's met citroensap in de keukenmachine tot saus pureren. Van de 2 overgebleven kiwi's mooie plakjes snijden. De helft van de meloenbolletjes over de coupes verdelen. Met de ijsbolletjestang in elke coupe 2 bolletjes ijs scheppen. De rest van de meloenbolletjes erover verdelen. De kiwisaus erover schenken. Garneer het geheel met een mooie toef slagroom en een plakje kiwi.