Menu van kookavond 13-03-2017

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht: Franse camembertsalade
Tussengerecht: Cappuccino van bier en grotchampignons
Hoofdgerecht: Boeuf bourguignon
Nagerecht: Yoghurtpotje Oreo en framboos



Franse camembertsalade

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Franse dressing:

- 250 g spekblokjes
- bieslook
- 2 eetl. Franse mosterd
- 40 ml witte wijnazijn
- 2 eetl. honing
- 120 ml olijfolie extra vierge

Franse camembertsalade:

- 400 g haricots verts
- 8 stronken witlof
- 2 bosjes radijs
- 2 appels, Granny Smith
- 500 g camembert

Bereidingswijze:

Franse dressing:

Verwarm een pan en bak de spekjes in circa 10 minuten krokant. Meng in een kom de Franse mosterd, witte wijnazijn, honing en een beetje zout en versgemalen peper. Schenk onder constant roeren de olijfolie extra vierge erbij. Snijd de bieslook fijn. Roer de bieslook en de spekjes door de dressing.

Franse camembertsalade:

Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook. Verwijder de uiteindes van de haricots verts. Kook de haricots verts in circa 4 minuten beetgaar. Giet de haricots verts af en spoel ze koud. Snijd de onderkant van de witlof en maak de bladeren los. Halveer de bladeren in de lengte.

Verwijder het loof van de radijsjes en snijd de radijsjes in vieren. Verwijder het klokkenhuis uit de appels en snijd de appels in reepjes. Meng in een kom de haricots verts met de witlof, appel en de radijs en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Meng de dressing door de salade. Snijd de camembert in dunne plakken.

Presentatie:
Verdeel de salade over de borden en leg wat plakken camembert op de salade.



Cappuccino van bier en grotchampignons

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:
- 700 g grotchampignons
- 130 g boter
- 4 flesjes dubbelbock
- 1,5 l gevogelte bouillon
- zout
- cayennepeper
- 9 dl room
- peterselie

Kaasstengels:
- 2 vellen bladerdeeg
- 200 g geraspte pizzakaas

Bereidingswijze:

Soep:
Maak de champignons schoon en stoof ze in de boter zonder te kleuren. Schep 1/6 deel van de champignons uit de pan en houdt ze apart. Voeg aan de rest van de champignons de gevogeltebouillon en het bier toe. Laat het geheel inkoken tot de helft. Passeer de champignonbouillon door een zeef en voeg de room toe. Laat de soep nog een 10 minuten trekken en breng op smaak.

Kaasstengels:
Rol de bladerdeeg plat en snijd in repen. Strooi de pizzakaas en een beetje zout over het bladerdeeg. Bak in de oven op 180 graden voor 8 minuten.

Presentatie:
Verwarm de champignons. Verdeel de champignons en de gesneden peterselie over de koffiekopjes. Maak de soep schuimig met een staafmixer en giet de soep over de garnituur. Leg een takje peterselie op de soep. Serveer met een kaasstengel.



Boeuf bourguignon

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Boeuf bourguignon:
- 200 g gerookt ontbijtspek, in dobbelsteentjes
- 75 ml zonnebloemolie
- 40 g tomatenpuree (blik)
- 1,5 kg rundvlees, in stukjes gesneden
- 50 g bloem
- 2 tenen knoflook, geperst
- 3 blaadjes laurier
- 5 takjes tijm
- 500 ml rode wijn
- 600 ml runderbouillon
- 1 rode ui, gesnipperd
- 50 ml olijfolie
- 500 g champignons
- zout
- peper

Tomatenchutney:
- 1 sjalot
- 2 tenen knoflook
- 40 g tomatenpuree (blik)
- 500 g tomaat
- 20 g boter
- 150 ml sherry azijn
- 25 g suiker
- 0,5 theel. kruidnagelpoeder
- 1 theel. paprikapoeder
- 0,25 theel. kardemompoeder
- 0,25 theel. foelie
- Snuf zout

Mousseline van knolselderij:
- 1 kg knolselderij
- 500 g aardappelen
- 400 ml melk
- water
- 50 g boter, gesmolten
- olijfolie
- zout
- peper

Paddenstoelen chips:
- paddenstoelen
- zout

Bereidingswijze:

Boeuf bourguignon:

Bak de spekdobbelsteentjes uit in de zonnebloemolie in een pan, zeef het spek uit het vet en bewaar beiden. Bak de tomatenpuree even op in dezelfde pan (ontzuren) en zet apart. Bestuif het rundvlees met bloem, bestrooi met zout en peper en bak het aan in de spekvet- oliemix in dezelfde pan. Voeg uitgebakken spek, knoflook laurier, tijm, tomatenpuree, rode wijn en bouillon toe. Breng de boeuf tegen de kook aan en laat het vlees 1,5 uur stoven. Snipper de ui en snij de champignons in zessen. Smoor de ui glazig in de olijfolie, voeg de champignons toe, bak rondom bruin en voeg toe aan het vlees. Laat de boeuf nog 15 minuten doorgaren.

Tomatenchutney:

Snipper de sjalot fijn, hak de knoflook fijn. Snij de tomaat in blokjes en houd deze apart. Fruit de sjalot en knoflook zachtjes aan in de boter, voeg tomatenpuree toe en bak nog even door. Voeg de tomaten toe en laat 20 minuten zachtjes garen.

Meng de helft van de sherryazijn met suiker, kruidnagel, paprika, kardemom en foelie en laat indampen in een klein pannetje tot een siroop. Voeg de rest van de azijn toe en laat nogmaals indampen tot een siroop. Verwijder de foelie. Voeg de siroop toe aan de tomaten, laat indampen tot bijna droop, controleer de smaak en laat afkoelen.

Mousseline van knolselderij:
Schil en snij de knoldelderij en de aardappel in blokjes en kook ze gaar in melk aangevuld met water en wat zout, totdat alles net onder staat. Giet knolselderij en aardappelen af en bewaar het kookvocht. Pureer de gekookte groente door middel van een pureestamper. Meng met de gesmolten boter en eventueel wat van het kookvocht en breng op smaak met zout en peper. Voor de smeuïgheid kun je er nog wat olijfolie doorheen roeren. Houd warm.

Paddenstoelen chips:
Snijd de paddenstoelen in dunne plakjes en bestrooi deze met zout. Bak de paddenstoelen in 15 minuten in de oven op 160 graden krokant, laat drogen en afkoelen.

Presentatie:
Verdeel de boeuf Bourguignon over de (diepe)borden. Leg 2 kanelli’s van de mousseline erop. Leg er wat tomaten chutney naast. Decoreer de puree met wat paddenstoelen chips en garneer met wat gesneden peterselie.



Yoghurtpotje Oreo en framboos

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Yoghurtpotje Oreo:
- 16 Oreo koekjes
- 4 eetl. melk
- 500 g yoghurt
- 100 g suiker
- 2 eetl. vanillearoma
- 8 opgeloste velletjes gelatine
- 300 ml room
- 200 ml room voor de kanelli’s ter garnering

Frambozensaus:
- 250 g frambozen
- 100 g suiker
- 100 g water

Bereidingswijze:

Verbrijzel de Oreo’s en mix de kruimels met de melk. In een grote kom mix je de yoghurt, suiker, vanillearoma, opgeloste gelatine en stijf opgeklopte room door elkaar heen. Verdeel het mengsel in drie even grote porties. Voeg 100 ml frambozensaus aan één portie en 50 ml frambozensaus aan de tweede portie. Meng goed door elkaar. Schep het Oreo-mengsel met een lepel onderin elk weckpotje en druk dit aan. Schep hierop een laag van de witte yoghurtmix. Laat even in de koeling staan. Herhaal het proces met de lichtroze laag en tenslotte met de donkerroze laag. Plaats de potjes daarna 2 uur in de vriezer.

Presentatie:

Garneer het potje met een half Oreokoekje en enkele druppels frambozensaus. Plaats het potje op een mooi bord en garneer met slagroomkanelli’s en frambozensaus.