

Menu van kookavond 25-09-2017

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Eirolletjes

Tussengerecht: Klassieke uiensoep

Hoofdgerecht: Pittige hachee met port, bier en chocolade

Nagerecht: Hemelse modder



Eirolletjes

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 50 ml melk
- 2 eetl. verse bieslook
- 150 g roomkaas
- 12 plakken gedroogde landham (of andere gedroogde ham)
- 3 handjes rucola
- pijnboompitjes
- knoflookpoeder (ongeveer een halve theelepel)
- peper
- zout
- keukenfolie

Bereidingswijze:

Snijd de bieslook fijn. Kluts de eieren en meng dit in een kommetje met melk, verse bieslook, peper en zout. Bak van het eimengsel 4 dunne omeletten in een koekenpan met een beetje olie. Laat de omeletten afkoelen.

Rooster de pijnboompitjes. Meng de roomkaas met een beetje knoflookpoeder, peper en zout. Snijd de rucola grof, dit eet voor je gasten iets makkelijker.

Besmeer de afgekoelde omeletten met het roomkaasmengsel. Verdeel op iedere omelet drie plakken gedroogde ham. Strooi hierover de rucola en pijnboompitjes. Rol de omeletten strak op en verpak het in keukenfolie. Laat de rolletjes minimaal twee uur opstijven in de koelkast. Snijd de eirolletjes voor het serveren schuin af zodat mooie rolletjes ontstaan.



Klassieke uiensoep

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. olie
- 50 g boter
- 1 klein bosje salie, blad geplukt
- 6 tenen knoflook, geperst
- 8 uien, in dunne ringen
- 4 sjalotten, in dunne ringen
- 300 g prei, in dunne ringen
- 1500 ml hete groentebouillon
- 350 ml witte wijn
- versgemalen zwarte peper
- zout
- cognac (optioneel)
- 8 sneetjes stokbrood
- 200 g gruyère, geraspt
- 2 takjes krulpeterselie, fijngesneden

Bereidingswijze:

Verhit olie en boter in de soeppan. Bak hierin salie en knoflook 1 minuut op laag vuur. Voeg uien, sjalotten en prei toe. Schep om en laat 30 minuten op laag vuur, met deksel scheef op de pan fruiten maar niet (al te) bruin worden. Giet bouillon en witte wijn erbij en voeg peper en zout toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 1 uur zonder deksel koken.

Roer eventueel cognac door de soep. Proef en breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.

Verhit de ovengrill voor op de hoogste stand. Schep de soep in ovenvaste soepkommen. Leg op elke kom soep een snee stokbrood. Verdeel gruyère erover, zet onder de grill en laat de kaas smelten. Bestrooi de stokbroodjes met wat peterselie en serveer.



Pittige hachee met port, bier en chocolade

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. bloem
- versgemalen zwarte peper
- zout
- 1500 g runderstoofvlees, in blokjes
- 6 eetl. olijfolie
- 2 uien, gesneden
- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 rode chilipeper, zaadjes verwijderd, fijngesneden
- 2 kleine blikjes tomatenpuree
- 1 theel. komijn
- 0,5 theel. gerookte-paprikapoeder
- 0,5 theel. cayennepeper
- 0,5 theel. kaneel
- 2 mespuntje kruidnagel
- 250 ml rode port
- 500 ml runderbouillon
- 500 ml donker bier (oudbruin of dubbel)
- 50 g pure chocolade
- sambal
- 500 g rijst

Bereidingswijze:

Meng bloem met wat peper en zout en bestuif blokjes rundvlees met het mengsel. Verhit 4 eetlepels olijfolie in de braadpan op hoog vuur. Bak hierin de blokjes vlees rondom bruin. Schep ze uit de pan op een bord of plank. Doe resterende olijfolie in de pan. Fruit hierin ui 10 minuten op laag vuur. Bak knoflook en chilipepers 1 minuut mee. Voeg tomatenpuree en alle specerijen toe en bak nog 1 minuut. Blus af met rode port. Roer eventuele aanbaksels die vastzitten op de bodem van de braadpan los. Giet bouillon en bier erbij, breng aan de kook en zet het vuur laag. Laat de hachee met deksel op de pan 1 uur zacht stoven.

Haal deksel van de pan en stoof nogmaals 1 uur. Controleer af en toe dat de stoof niet droogkookt, voeg eventueel een scheutje extra water (bouillon of port mag ook) toe. Controleer of het vlees uit elkaar valt door er met een houten lepel op te drukken. Zo niet, stoof het vlees dan nog een kwartier en check opnieuw. Roer chocolade erdoor, tot deze gesmolten en goed verdeeld is. Proef de hachee en breng indien nodig op smaak met peper, zout en sambal. Druk voor het serveren op het vlees met een houten lepel zodat de blokjes uit elkaar vallen en roer goed door voor een mooie, dikke saus. Je kunt de blokjes natuurlijk ook heel laten.

Kook de rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking.

TIP: Wees niet geneigd meer chocolade toe te voegen - less is more in dit geval!



Hemelse modder

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 350 g pure chocolade (ten minste 70% cacao)
- 8 grote eieren, gesplitst
- 1 theel. vanille-extract
- 50 ml rum (optioneel)
- zout
- 100 g suiker
- 200 ml slagroom
- 4 eetl. chocoladekrullen of andere taartdecoratie

Bereidingswijze:

Smelt pure chocolade au bain-marie (in hittebestendige kom boven pan met laagje kokend water) of in de magnetron en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop eidooiers los en meng ze goed door de gesmolten chocolade. Voeg vanille-extract en eventueel rum toe.

Klop eiwitten met een snuf zout in een schone, vetvrije kom met de mixer tot ze stevig beginnen te worden. Voeg circa 40 gram suiker toe en klop tot de suiker is opgenomen. Voeg resterende suiker deel voor deel toe. Klop door tot de eiwitten glanzen en flink stijf zijn.

Schep met de grote metalen lepel 2 eetlepels eiwit door de chocolade en vouw er vervolgens voorzichtig resterende eiwit door. Roer vooral niet te stevig, dan verliest de mousse zijn luchtigheid.

Verdeel de mousse over de glazen en dek af met plasticfolie. Zet ze 2 uur in de koelkast om op te stijven. Klop vlak voor het serveren slagroom (zonder suiker). Schep op elk glas een toefje slagroom en bestrooi met chocoladekrullen.