

Menu van kookavond 06-11-2017

Samengesteld door: Jan Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Minestrone

Tussengerecht: Vol-au-vent met shiitake en kippendij

Hoofdgerecht: Martinikip met tomatensaus en limoen uit de oven

Nagerecht: Flinterdunne crêpes



Minestrone

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. olijfolie
- 2 ui, fijngesnipperd
- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 wortels, gesneden
- 2 stengels bleekselderij, gesneden
- 2 kleine courgettes, in kleine blokjes
- 1200 ml groentebouillon
- 400 ml rode wijn
- 2 blikken (à 400 g) tomaatblokjes
- 2 eetl. oregano
- stuk kaaskorst (optioneel)
- 100 g kleine pasta, bijv. macaroni of schelpjes
- 150 g snijbiet of boerenkool, gesneden
- 1 blik (à 400 g) cannellini bonen, afgespoeld, uitgelekt
- versgemalen zwarte peper
- zout
- stukje Parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

Verhit olie in een pan en fruit daarin ui, knoflook, wortel en bleekselderij 5 minuten. Bak courgette één minuut mee. Voeg bouillon, wijn, tomaatblokjes, oregano en eventueel kaaskorst toe. Breng aan de kook, zet het vuur iets lager en doe deksel op de pan. Laat 15 minuten koken.

Voeg pasta toe en kook die volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar in de soep. Roer 5 minuten voor het einde van de kooktijd snijbiet en cannellini bonen erdoor en kook mee. Verwijder de kaaskorst en breng de minestrone op smaak met peper en zout. Schaaf dunne plakjes Parmezaanse kaas boven de soep. Serveer direct.



Vol-au-vent met shiitake en kippendij

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Bouillon:

- 6 kippendijfilets
- 1,5 kippenbouillonblokje
- 15 g peterselie
- 3 stengels bleekselderij, in stukken
- 1,5 grote wortel, in stukken
- 3 laurierblaadjes
- 1,5 takje tijm
- 1,5 theel. rode peperkorrels

Ragout:

- 90 g boter
- 120 g bloem
- 600 g shiitakes, in plakjes
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 3 sjalotjes, fijngesneden
- 15 g peterselie
- 3 eetl. slagroom

Pasteibakjes:

- 8 bladerdeeg pasteibakjes

Bereidingswijze:

Bouillon:

Doe alle ingrediënten voor de bouillon in een grote pan met 1 liter water. Breng aan de kook en houd circa 30 minuten net tegen de kook aan. Haal kip eruit, pluk deze uit elkaar en zet opzij. Giet de bouillon door een zeef en zet opzij. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Ragout:

Verhit voor de ragout 60 gram boter in een sauspan en bak bloem hierin aan. Voeg beetje bij beetje al roerend met een garde bouillon toe en meng tot een gladde saus. Verhit intussen in een aparte pan resterende boter. Bak shiitakes met knoflook en sjalotjes in de boter en voeg ze toe aan de saus.

Snijdt peterselie fijn, voeg die met de stukjes kip en slagroom toe aan de ragout en laat even doorwarmen. Breng op smaak met peper en zout.

Pasteibakjes:

Verwarm de pasteibakjes, zoals op vermeld op de verpakking, in de voorverwarmde oven. Neem de pasteibakjes uit de oven, schep de ragout erin en serveer.



Martinikip met tomatensaus en limoen uit de oven

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. boter
- 8 kippendijtes met bot
- olijfolie
- 3 teen knoflook, fijngesneden
- 3 rode ui, fijngesneden
- 3 blik polpa à 400 g (fijne tomaatblokjes)
- 6 eetl. ketchup
- 3 limoen, geperst
- 300 ml martini
- versgemalen zwarte peper
- zout
- takjes peterselie
- ovenschaal
- tricolore pasta

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit boter in een pan en braad kippen-dijtes kort aan op hoog vuur. Neem ze uit de pan leg ze in de ovenschaal. Voeg een scheutje olijfolie toe aan het resterende vet in de pan en bak hierin knoflook en rode ui. Roer polpa en ketchup erdoor en voeg vervolgens limoensap en martini toe. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Giet de saus over de kip in de ovenschaal en zet die circa 45 minuten in de oven. Garneer de kipschotel met peterselie en sprenkel er wat limoensap over.

Bereid de tricolore pasta zoals op de verpakking staat vermeld.



Flinterdunne crêpes

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Crêpes:

- 125 g bloem
- snufje zout
- 1 el suiker
- 1 ei
- 1 eidooier
- 350 ml melk
- 30 g boter

Saus:

- 3 sinaasappels
- 1 citroen
- 50 g boter
- 3 eetl. suiker

Extra:

- zeef
- maatbeker met schenktuit
- koekenpan anti-aanbak-laag 20 cm
- bakpapier
- keukenkwastje

Vanille-ijs:

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

Bereidingswijze:

Bereiding:

Zeef bloem met zout boven een kom. Roer suiker erdoor en maak een kuiltje in het midden. Klop ei en eidooier los in een kommetje en giet ze in het kuiltje. Voeg een scheut melk toe en begin te kloppen met een garde. Voeg langzaam al kloppend alle melk toe tot je een glad beslag hebt en giet het in de maatbeker. Smelt boter en laat iets afkoelen. Laat de koekenpan goed heet worden op middelhoog vuur. Schenk helft van boter in de pan en wacht tot die gaat bubbelen en de belletjes daarna wegtrekken. Giet een scheutje beslag in de pan en beweeg de pan heel snel rond om het beslag goed te verdelen. Voor een echte flinterdunne crêpe wil je een papierdun laagje. Laat de crêpe 1 minuut bakken. Wees geduldig, draai je de crêpe te vroeg om, dan zal hij scheuren. Keer de crêpe en bak de andere in 1 minuut goudbruin. Laat de crêpe uit de pan glijden en leg hem tussen twee velletjes bakpapier. Bak zo nog 7 crêpes.

Kwast vanaf nu tussendoor de bodem en zijkanten van de pan in met boter en wacht tot die gaat sissen. Klap de nog warme crêpes dubbel en dan nog een keertje dubbel. Rasp voor de saus oranje schil van 1 sinaasappel. Pers alle sinaasappels en citroen uit. Verwarm een koekenpan of hapjespan. Smelt hierin boter en voeg sinaasappelrasp en -sap, citroensap en suiker toe. Laat saus circa 5 minuten pruttelen tot hij een beetje is ingedikt. Leg de crêpes met vier tegelijk in de saus in

de pan en warm ze even door. Schep ze uit de saus en laat ze boven de pan uitlekken. Herhaal met de rest van de crêpes.

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.

Serveer één crêpe per persoon druppel er wat extra saus over en leg het vanille-ijs naast de crêpes.