

Menu van kookavond 18-12-2017

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

- Voorgerecht: Romige eiersalade met zalm
Tussengerecht: Pittige Groninger mosterdsoep met prei en spekjes
Hoofdgerecht: Tam konijn in het zuur
Nagerecht: Trifle



Romige eiersalade met zalm

- Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 2 eetl. crème fraîche
- 2 eetl. mayonaise
- 100 g gerookte zalmfilet in reepjes
- 4 eetl. verse kruiden, bijv. peterselie en dille

Bereidingswijze:

Kook de eieren in 8 minuten hard. Pel de eieren en snijd ze in stukjes. Meng de crème fraîche met de mayonaise. Schep er de stukjes ei, de zalm, de kruiden en zout en peper naar smaak door.

Serveer de eiersalade in kleine glaasjes.



Pittige Groninger mosterdsoep met prei en spekjes

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 eetl. Marne Groninger mosterd
- 100 g boter
- 120 g bloem
- 2 l groentebouillon
- 4 eetl. olijfolie
- 500 g gerookte spekreepjes (duopak)
- 250 ml slagroom
- 2 st prei

Bereidingswijze:

Smelt in een soeppan de boter. Voeg de bloem in één keer toe en bak 3 minuten zachtjes mee zonder te kleuren. Schenk langzaam en al kloppend met een garde de bouillon erbij en klop glad. Klop de mosterd erdoor en breng aan de kook. Kook de soep 5 minuten zachtjes.

Verhit intussen in een koekenpan de olijfolie en bak de spekjes in 4 minuten knapperig uit. Laat de spekjes op een vel keukenpapier uitlekken.

Schenk de slagroom bij de soep. Laat de soep niet meer koken!

Voeg vlak voor het serveren de prei en spekreepjes toe aan de soep en verdeel deze over 8 kommen.



Tam konijn in het zuur

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Marinade:

- 1 l water
- 1 l rode wijnazijn
- 8 konijnen bouten
- 6 laurierblaadjes
- 6 kruidnagels
- 6 theel. gekneusde peperkorrels
- 6 gekneusde tenen knoflook
- 4 dikke uien gesneden in halve ringen
- 3-4 winterwortels in schijfjes
- 6 theel. verse tijm
- flinke scheut olie

Konijn:

- wildkruiden
- ontbijtkoek
- 4 eetl. appelstroop
- 4 bouillonblokjes
- maïzena
- krieltjes
- spruitjes
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Alle ingrediënten voor de marinade in een afgedekte bak minimaal één nacht laten trekken.

Daarna de bouten uit de marinade halen en goed droog deppen met keukenpapier. De marinade zeven en het overgebleven vocht en de groenten apart bewaren.

De konijnen bouten peper en zout bestrooien. Daarna de bouten in een grote pan bruinbakken. De bouten er uithalen en de groenten samen met de wildkruiden even meelaten bakken. Vervolgens de bouten er weer bijvoegen met wat van het marinadevocht. Dit alles op een klein vuur gaar laten worden.

De bouten uit de pan halen en appelstroop, bouillonblokjes en ontbijtkoek toevoegen. Daarna met een staafmixer de groenten fijnmalen. Als de saus te dun is, afbinden met maïzena.

Lekker met gebakken krieltjes en spruitjes.



Trifle

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 165 ml slagroom
- 65 g suiker
- 250 g mascarpone
- 100 g monchou
- 2 literblik perziken
- 400 g bokkenpootjes
- 35 g geschaafde amandelen

Bereidingswijze:

Laat de perziken uitlekken in een vergiet. Doe de suiker bij de slagroom en klop deze stijf. Spatel er de mascarpone en monchou door. Snijd de perziken in gelijke blokjes maar houd 2 schijven apart. Snijd deze schijven twee keer in en maak er een waaiertje van voor de versiering bovenop. Hak de bokkepootjes fijn.

Bouw nu de Trifle op. Doe in een breed, diep glas eerst een laagje gehakte bokkepootjes. Dan een laagje slagroom-mascarpone mengsel en vervolgens blokjes perzik. En dan weer een laagje koekjes en een laagje slagroom-mascarpone mengsel. Doe dit tot het glas bijna vol is. Dan het waaiertje van de perziken erboven op.

Tot slot even in een hete pan de amandelen roosteren en over het waaiertjes strooien.