

Menu van kookavond 08-01-2018

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Klassieke tomatensoep

Hoofdgerecht: Pizza

Nagerecht: Citroentiramisu



Klassieke tomatensoep

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Tomatensoep:

- 1,5 ui
- 3 teentjes knoflook
- 4,5 takjes salie
- 3 takjes rozemarijn
- 1,5 eetl. gerookte paprikapoeder
- 3,75 kg tomaten
- 225 ml rode wijn
- 750 ml water
- 3 eetl. gembersiroop
- 150 ml zure room

Gehaktballetjes:

- 500 g gehakt
- peper, zout en kruiden naar eigen inzicht
- 1 ei
- paneermeel

Bereidingswijze:

Tomatensoep:

Pel en snipper de ui. Pel de knoflook. Ris de bladeren van de salie en rozemarijn van hun stokjes en snijd ze fijn. Verhit een grote soeppan met een flinke scheut olijfolie. Fruit het uitje in de olie maar zorg dat het uitje niet bruin wordt. Pers er na circa een minuut de knoflook bij. Fruit deze even mee, samen met het gerookte paprikapoeder. Snijd ondertussen de tomaten in grove parten. Voeg deze toe aan de soeppan. Laat het geheel op hoog vuur een beetje pruttelen. De tomaten worden steeds zachter. Help de tomaten na een minuut of 3 een beetje om zacht te worden door rode wijn toe te voegen. Laat het zo circa 20 tot 30 minuten op laag vuur doorpruttelen zodat de tomaat de tijd heeft

om alle smaken af te geven en het vocht dat uit de tomaat komt een beetje kan verdampen. Er komt automatisch veel vocht uit de tomaten. Mocht de soep toch te dik worden, voeg dan een beetje water toe. Je hoeft dus niet al het water te gebruiken. Breng de soep op smaak met peper en zout. Voeg ook een scheutje gembersiroop toe.

Gehaktballetjes:

Terwijl de soep pruttelt is het tijd om de gehaktballetjes te maken. Gebruik een vijzel om de beschuiten te verkrumelen tot paneermeel. Je kunt ook een theedoek gebruiken: leg de beschuiten in de theedoek, vouw de theedoek dicht en sla er mee op het aanrecht tot de beschuiten verkruimeld zijn. Meng het gehakt met peper, zout en een snuffje nootmuskaat. Meng er ook een eitje, scheutje olijfolie en het paneermeel doorheen. Draai balletjes van gelijke grootte. Breng ondertussen een pan met water aan de kook. Voeg de balletjes toe aan het kokende water. Kook de soepballetjes circa 5 minuten. Giet ze daarna af.

Afwerking tomatensoep:

Pureer de soep met een staafmixer of blender. Als je niet van stukjes in je soep houdt kun je de soep zeven en daarna terug doen in de pan. Voeg de balletjes toe en laat de soep nog even goed doorwarmen. Breng de soep op smaak met de zure room en eventueel nog wat peper en zout.

Pizza

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Pizzadeeg:

- 2 zakjes gedroogde gist (ca. 7 gram)
- 800 gram (patent)bloem, of een mix van 300 gram bloem en 100 gram (fijne) griesmeel
- 2 theel. zout
- 500 ml lauwwarm water
- 4 eetl. olijfolie

Extra:

- bloem (voor uitrollen)
- mixer met deeghaken
- evt. pizza bakplaat of pizzasteen
- Toppings voor op de pizza

Tomatensaus:

- 4 knoflooktenen
- 2 sjalotje of kleine ui
- 4 takjes verse oregano
- 4 takjes verse tijm
- 2 blikken gepelde tomaten (400 ml)
- 2 blikjes tomatenpuree (7 ml)
- 4 eetlepels olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Pizzadeeg:

Roer de gist los in het lauwwarme water en zet 10 minuutjes apart om op te lossen. Meng het bloem en zout (in een kom). Maak een kuiltje in de bloem, en giet hier het watermengsel en de olijfolie bij. Meng het geheel met een mixer met deeghaken, of doe dit gewoon met de hand kneden.

Bestuif het aanrecht met wat gewone bloem en kneed hierop het pizzadeeg goed door: hou het deeg met één hand op de plaats, terwijl je met de andere hand het deeg van voren naar achter duwt, en dus uitrekt. Terwijl je het 'loslaat', draai je het deeg steeds een stukje met de 'vaste' hand. Zo kneed je als het ware het gehele deeg, en na minstens 5 minuten kneden, af en toe dubbelvouwen, en opnieuw kneden, krijg je zo een mooi soepel deeg.

Snij het pizzadeeg in 2 gelijke stukken, en vorm hier 2 ballen van. Zelf pizzadeeg maken! Doe de ballen in 2 kommen, en laat het deeg afgedekt met huishoudfolie, of een theedoek, minstens 30 minuten rijzen op een warme plek. De tussentijd kun je goed gebruiken om alvast zelf pizza-saus te gaan maken en toppings fijn te snijden.

Bestuif opnieuw het aanrecht met bloem, en rol het pizzadeeg uit met een deegroller en plaats deze op een bakplaat, pizzabakplaat of pizzasteen.

Tomatensaus:

Pel de knoflook en hak fijn (of pers deze uit). Pel en snipper het sjalotje. Rits de oregano en tijm van de takjes. Doe alle ingrediënten samen in een blender of een hoge kan met staafmixer, en pureer

alles goed door elkaar. Verhit de olijfolie in een hapjespan en breng hierin de saus aan de kook. Draai het vuur naar middelmatige temperatuur en laat de tomatensaus gedurende 15 minuten doorkoken. Het kan eventueel ook langer als je een wat dikkere tomatensaus wilt. Laat hierna de saus een beetje afkoelen en verdeel 1-3 sauslepels direct over het pizzadeeg. Je kunt de tomatensaus uitstrijken met de bolle kant van de lepel.

Bereiden:

Vervolgens beleg je de pizza met tomatensaus en toppings, en wordt de pizza in zo'n 12-16 minuten afgebakken in een voorverwarmde oven van 200 graden /180 hete lucht.

Citroentiramisu

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Citroencrème:

- 5 eidooiers
- 100 g suiker
- 100 ml citroensap
- 100 g boter

Mascarponecrème:

- 500 ml slagroom
- 5 eidooiers
- 100 g suiker
- 100 ml water
- 250 g mascarpone

Extra nodig:

- spuitzak met gladde spuitmond
- ovenschaal
- fijne rasp
- poedersuiker om te bestrooien

Limoncellosiroop:

- 200 ml water
- 200 g suiker
- 200 ml limoncello

Garnering:

- 2 eetl. poedersuiker
- 1 citroen

Bereidingswijze:

Citroencrème:

Klop de eidooiers met de suiker en een scheutje citroensap los. Breng de resterende citroensap aan de kook. Roer de warme citroensap door de eidooiers, schenk het mengsel terug in de pan en gaar zonder te koken. Haal de pan van het vuur, roer de boter erdoor en laat afkoelen. Schep de afgekoelde citroencrème in een spuitzak.

Limoncellosiroop:

Breng het water met de suiker aan de kook. Laat de siroop afkoelen en meng de limoncello erdoor.

Mascarponecrème:

Klop de slagroom tot yoghurtdikte. Klop de eidooiers met de suiker en het water au bain-marie schuimig en gaar. Klop het mengsel koud en spatel in delen door de mascarpone. Spatel de slagroom erdoor.

Doop de lange vingers in de limoncellosiroop en bedek de bodem van de ovenschaal ermee. Verdeel vervolgens de mascarponecrème erover. Herhaal deze stappen en verdeel als laatste de citroencrème erover. Bestrooi de bovenkant met poedersuiker en rasp de schil van de citroen over de tiramisù. Laat de tiramisù circa 2 uur opstijven in de koelkast.