

Menu van kookavond 14-05-2018

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht: Paddenstoelencrostini

Tussengerecht: Knolselderijsoep met peterselie-olie

Hoofdgerecht: Kipspiesjes met gepofte aardappel en bietjessalade

Nagerecht: Frambozen-ijstaart met pistachenoten



Paddenstoelencrostini

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. olijfolie
- 1 ui
- 500 gr paddenstoelenmelange ,in reepjes
- 1 theel. citroensap
- 8 sneetjes landbrood
- 3 eetl. groene pesto
- 2 takjes peterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui al omscheppend 3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak op hoog vuur al omscheppend ca. 5 minuten. Strooi er peper en zout naar smaak over. Voeg het citroensap toe en laat kort afkoelen.

Rooster het brood en snij de sneetjes diagonaal door. Besmeer de sneetjes brood met de pesto. Verdeel het paddenstoelenmengsel erboven en bestrooi met de peterselie.



Knolselderijsoep met peterselie-olie

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1,5 kg knolselderij
- 2 tenen knoflook
- 2 uien
- 25 g ongezouten boter of margarine
- 1 theel. gemalen nootmuskaat
- 2 kippenbouillontabletten
- 1,25 ml kraanwater
- 2 conference peren
- 125 ml verse slagroom
- 30 g verse peterselie
- 6 eetl. traditionele olijfolie
- 3 eetl. appelciderazijn

Bereidingswijze:

Schil de knolselderij en snijd in stukken van 2 cm. Snijd de knoflook fijn en snijd de ui in halve ringen. Verhit de boter in een pan met dikke bodem en bak de knolselderij en ui 5 minuten (roer regelmatig). Voeg de knoflook, nootmuskaat, peper en eventueel zout toe en bak 3 minuten (roer regelmatig).

Voeg de bouillontabletten en het water toe, breng aan de kook en laat in 15 minuten op laag vuur met de deksel op de pan koken.

Schil ondertussen de peren, snijd in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd in parten. Neem de pan van het vuur, voeg de peer toe en pureer met de staafmixer. Maak de staafmixer schoon. Voeg de slagroom toe, breng op smaak met peper en eventueel zout en verwarm 5 minuten op laag vuur.

Snijd ondertussen de peterselie grof, doe met de olie en azijn in een hoge beker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met (versgemalen) peper en eventueel zout. Verdeel de soep over kommen en besprenkel met de peterselie-olie.



Kipspiesjes met gepofte aardappel en bietjessalade

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kruimige aardappelen, schoon geboend
- 2 eetl. chimichurri kruiden
- 1 eetl. olijfolie
- 320 g scharrelkipfiletblokjes
- 2 uien
- 170 g Griekse yoghurt 0% vet
- 500 g gekookte bietjes
- 150 g rauwkost bietjes julienne
- 3 eetl. rode wijnazijn
- 8 satéprikkers
- grillpan

Bereidingswijze:

Verwarm oven voor op 200 graden. Verpak elke ongeschilde aardappel in een stuk aluminiumfolie en pof ca. 45 minuten in het midden van de oven. Controleer na 40 minuten of de aardappelen gaar zijn door er met een vork in te prikken. Komt de vork er weer gemakkelijk uit, dan zijn de aardappelen gaar.

Meng ondertussen 1 eetlepel chimichurri kruiden met de olijfolie en meng dit door de kipfiletblokjes. Snijd de uien in partjes. Rijg de kipblokjes en uienpartjes om en om aan de satéprikkers.

Meng de yoghurt met de rest van de kruiden. Schil de bietjes en snijd in dunne partjes. Besprenkel de bietenpartjes en bietjes julienne met de azijn.

Verhit de grillpan en gril de kipspiesjes in 10 minuten goudbruin en gaar. Keer regelmatig. Serveer de spiesjes met de gepofte aardappelen, yoghurtsaus en bietjessalade.



Frambozen-ijstaart met pistachenoten

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 75 g kristalsuiker
- 50 ml kraanwater
- 95 g gepelde pistachenoten
- 100 g witte chocolade met crisped rice
- 2 l vanilleroomijs
- 7 eetl. frambozenjam
- 250 g verse frambozen
- bakpapier
- cakeblik (2 liter)

Bereidingswijze:

Doe de suiker met het water in een steelpan. Laat de suiker op laag vuur oplossen en laat de siroop verder koken tot deze goudbruin kleurt. Leg ondertussen een stuk bakpapier op een bord en leg daarop 50 g pistachenoten. Schenk de karamel over de noten en laat het geheel ca 30 minuten afkoelen.

Hak de notenkaramel met een keukenmes in kleine stukjes en doe in een kommetje. Hak de chocolade in kleine stukjes en doe in een ander kommetje. Bekleed het cakeblik met een ruim stuk bakpapier.

Neem het ijs uit de vriezer, stort het op een snijplank en snijd het in plakken van 1,5 cm dik. Bedek de bodem van het blik met plakken ijs. Duw met de bolle kant van een lepel tot een egale laag. Verdeel er 2 eetlepels jam over en bestrooi met de chocolade. Bedek met plakken ijs en druk weer aan tot een egale laag. Verdeel er 3 eetlepels jam over en bekleed weer met plakken ijs. Druk aan. Verdeel er 2 eetlepels jam over en bestrooi met de pistachekaramel. Dek af met de rest van het ijs. Vouw het bakpapier over het ijs en zet het minimaal uur in de vriezer.

Hak ondertussen de rest van de pistachenoten in kleine stukjes. Stort de ijstaart op een mooie schaal en verwijder het bakpapier. Verdeel eerst de gehakte nootjes en vervolgens de frambozen erover. Serveer direct.