

Menu van kookavond 10-09-2018

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

- Voorgerecht: Zalmtartaar met mieriksmayo
Tussengerecht: Portobello gevuld met gorgonzola
Hoofdgerecht: Kip à la Normande
Nagerecht: Chocolademousse met rozemarijn



Zalmtartaar met mieriksmayo

- Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 a 2 citroenen (schoongeboend)
- 600 g zalmfilet
- 16 g verse dille
- 6 takjes verse platte peterselie
- 2 bosuien
- 4 eetl. kappertjes
- 2 eetl. traditionele olijfolie
- 4 eetl. mayonaise
- 4 theel. mierikswortel in pot

Bereidingswijze:

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Snijd de zalmfilet in blokjes van halve cm. Snijd de dille fijn, houd een takje per persoon achter voor garnering. Snijd de blaadjes van de peterselie en het bosuutje fijn. Snijd de kappertjes grof. Meng het citroenrasp, de zalm en fijngesneden dille in een ruime kom met de peterselie, bosui, kappertjes en olie tot tartaar. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Meng de mayonaise en mierikswortel in een kommetje en breng op smaak met citroensap. Zet de kookring op een bord en vul met zalmtartaar. Druk aan met een lepel. Verwijder de ringvorm. Maak zo de andere zalmtartaartjes. Druppel wat mierikswortelmayonaise over de tartaar en garneer met de takjes dille. Serveer de rest van de mieriksmayonaise er in een kommetje bij.

Bereidingstip:

Je kunt dit gerecht 4 uur van tevoren bereiden t/m het maken van de mierikswortelmayonaise. Bewaar afgedekt in de koelkast en ga voor het serveren verder met het vullen van de kookringen.



Portobello gevuld met gorgonzola

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 portobello champignons
- 8 eetl. olijfolie basilicum
- 8 plakjes roomboter bladerdeeg
- 400 g gorgonzola
- 4 sjalotten
- 2 eetl. verse tijm
- 100 g rucola
- Bakpapier

Bereidingswijze:

Bakplaat bekleden met bakpapier. Snijd de steeltjes uit de portobello's en bestrijk de paddenstoelen rondom dun met basilicumolie. Leg de plakjes bladerdeeg op de bakplaat en leg op elk plakje deeg een portobello. Vouw het deeg rond de paddenstoelen omhoog.

Snijd de gorgonzola in gelijke platte stukken (1 stuk per persoon) en leg deze in de holtes van de portobello's. Snijd de sjalotten in flinterdunne ringen en verdeel ze over de gorgonzola. Strooi de tijmblaadjes en peper erover en druppel er nog wat basilicumolie over. Bakplaat tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de portobellotaartjes in 20-25 minuten goudbruin en gaar. Verdeel de portobellotaartjes over de borden en leg er een handje rucola rondom.

Kip à la Normande

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kippenpoten zonder rugstuk
- 200 g koude boter
- 60 ml calvados
- 8 sjalotten
- 4 tenen knoflook
- 500 g champignons
- 1100 ml appelcider
- 250 ml crème fraîche
- 2 kippenbouillontabletten
- 2 Elstar appels (of een andere friszoete appel)
- bospeen
- aardappelen (om te bakken)

Bereidingswijze:

Bestrooi de kippenpoten met peper en zout. Verhit een kwart van de boter in een braadpan en bak de kippenpoten in ca. 10 minuten goudbruin. Schenk de calvados over de kip. Haal de kip uit de pan.

Snijd de sjalotten in kwarten. Fruit ze daarna in dezelfde pan in 3 minuten. Snijd de knoflook fijn. Maak de champignons schoon met keukenpapier en snijd in kwarten. Voeg de knoflook en de champignons toe en bak 5 minuten. Voeg de cider, crème fraîche, het bouillontablet en de kip toe. Laat met de deksel op de pan 20 minuten stoven.

Haal de kip opnieuw uit de pan en laat het vocht op hoog vuur tot één-derde inkoken. Schil ondertussen de appel en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd elk partje in 3 stukken. Verhit nog een kwart van de boter in een koekenpan en bak de appel goudbruin.

Snijd de rest van de boter in blokjes. Haal de saus van het vuur en voeg, al kloppend met een garde, beetje bij beetje de boter toe tot de saus vol en glanzend is. Breng de saus op smaak met peper en zout. Voeg de kip en de appel toe en serveer direct.

Combinatietip:

Lekker met gekookte worteltjes en gebakken aardappelen.



Chocolademousse met rozemarijn

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 225 ml melk
- 1 a 2 takjes verse rozemarijn (naaldjes gerist)
- 300 g extra pure chocolade (in kleine stukjes)
- 375 ml slagroom
- 150 g witte basterdsuiker
- 1 theel. grof zeezout (korrels)
- bakpapier

Bereidingswijze:

Breng de melk met enkele naaldjes rozemarijn aan de kook. Draai het vuur uit en laat het mengsel even staan.

Smelt de chocolade in 2 minuten in de magnetron op vol vermogen. Is de chocolade niet helemaal gesmolten, verwarm dan nog een (aantal) keer op dezelfde stand 20 seconde.

Zeef de naaldjes uit de melk en laat de melk op laag vuur lauwwarm worden. Roer de gesmolten chocolade erdoor. Zet de pan in een bak met ijskoud water en laat het chocolademengsel afkoelen en dik en lobbijg worden. Dit duurt ca. 15 minuten.

Klop de slagroom bijna stijf met de suiker en een mespunt gewoon zout. Schep in gedeelten door het chocolademengsel. Verdeel over 8 schaaltjes en strijk de bovenkant glad.

Leg er enkele korrels zeezout en 2 naaldjes rozemarijn op en laat de mousse een uur in de koelkast opstijven.