Menu van kookavond 12-11-2018

Samengesteld door: Bram Joosten

Gerechten:

Voorgerecht: Sinaasappelcarpaccio
Tussengerecht: Venkelsoep met Hollandse garnalen
Hoofdgerecht: Hertenbiefstuk met geroosterde puntpaprika
Nagerecht: Banaan karamel trifle



Sinaasappelcarpaccio

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g gerookte eendenborstplakjes
- 400 g rode kool
- 6 eetl. witte balsamicoazijn
- 2 theel. suiker
- 6 sinaasappels
- 100 g gedroogde cranberry’s
- 100 g walnoten
- 20 g basilicum
- zout
- peper
- olijfolie

Bereidingswijze:

Snij de rode kool in hele dunne reepjes. Meng de koolreepjes met de azijn, suiker, 4 eetlepels olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Laat de rode kool marineren tot verder gebruik. Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees en snij de vruchten in zo dun mogelijke plakken.

Verdeel de plakken sinaasappel over de 8 borden. Verdeel de gerookte eendenborstplakjes over de sinaasappel. Schep vervolgens de gemarineerde rode koolreepjes erover. Garneer de carpaccio met de cranberry’s de grof gehakte walnoten en verse blaadjes basilicum.



Venkelsoep met Hollandse garnalen

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 venkelknollen
- 120 g boter
- 4 aardappelen in blokjes
- 2 l kippenbouillon
- 200 g roomkaas (Mon Chou voor warme gerechten)
- groene kruiden (peterselie of bieslook)
- Hollandse garnalen

Bereidingswijze:

De venkel in reepjes snijden en ongeveer 10 minuten laten smoren in de boter. Bouillon en aardappelblokjes toevoegen en in ongeveer 15 minuten gaar laten koken. Vervolgens roomkaas toevoegen en laten smelten. De soep pureren met de staafmixer en daarna groene kruiden toevoegen (hoeveelheid op eigen smaak). In het bord de Hollandse garnaaltjes scheppen en daarover de soep schenken.



Hertenbiefstuk met geroosterde puntpaprika

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 hertenbiefstukken a 125 gram
- 800 g gekleurde puntpaprika mix
- 4 tenen knoflook
- 10 g rozemarijn
- 200 g walnoten
- 2 bloemkolen
- 600 g kruimige aardappelen
- 400 g Crème fraiche
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 citroenen
- 20 g basilicum
- olijfolie
- zout
- peper
- aluminiumfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Laat de hertenbiefstukken op kamertemperatuur komen.

Leg de puntpaprika's samen met de takjes rozemarijn en tenen knoflook in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Rooster het geheel 20 minuten in de oven. Rooster de walnoten de laatste 10 minuten mee.

Schil intussen de aardappelen en snij in gelijke blokjes. Snij de bloemkolen in roosjes. Kook de bloemkool en aardappelen samen in 20 minuten gaar. Rasp de gele schil van de citroen. Giet de bloemkool en aardappelen af in een vergiet en leg terug in de pan. Voeg de crème fraiche, Parmezaanse kaas en citroenschil toe en pureer tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper.

Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en bak de hertenbiefstukken op middelhoog vuur rondom aan. Haal de biefstukken uit de pan en leg ze minstens 5 minuten op een bord onder aluminiumfolie. Zo kan het vlees rusten en blijft het mals.

Serveer de hertenbiefstuk met de romige bloemkool-aardappelpuree en de geroosterde puntpaprika's met walnoten. Garneer met wat verse basilicum.



Banaan karamel trifle

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Bananencake:
- 300 g boter
- 300 g suiker
- 4 eieren
- 300 g zelfrijzend bakmeel
- 1 theel. bakpoeder
- 1 mespunt kaneelpoeder
- 2 heel rijpe bananen

Bananencrème:
- 3 rijpe bananen
- 300 ml water
- 1 limoen
- 1 vanillestokje
- 3 eidooiers
- 100 g suiker
- 1,5 eetl. bloem
- 300 ml slagroom
- 1,5 eetl. poedersuiker

Cashew-kaneel-crumble:
- 80 g cashewnoten
- 120 g koude boter
- 100 g suiker
- 100 g bloem
- 1 eetl. kaneelpoeder

Karamelsaus:
- 200 g suiker
- 200 ml slagroom
- 100 g roomboter
- 1 mespunt zout

Bananenchips:
- 1 onrijpe bakbanaan (groen)
- 1 l water
- 1 eetl. kurkumapoeder
- frituurolie

Topping:
- 3 eetl. poedersuiker
- 75 g cashewnoten
- 2 bananen
- 2 takjes munt

Bereidingswijze:

Bananencake:
Verwarm de oven op 175 graden. Mix de boter met de suiker luchtig in de keukenmachine. Voeg de eieren stuk voor stuk toe. Meng het zelfrijzend bakmeel met het bak- en kaneelpoeder door elkaar en voeg het toe aan het beslag. Prak de bananen en meng ze door het beslag. Giet het beslag op 2 met bakpapier beklede bakplaten. Bak de cake circa 20 minuten, tot de bovenkant goudbruin is. Laat afkoelen en snijd de cake dan in blokjes.

Luchtige bananencrème:
Pel de bananen en pureer ze met een scheutje water en het sap van een halve limoen tot een gladde puree. Bewaar de andere helft van de limoen. Breng in een pan de bananenpuree aan de kook. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Roer de eidooiers met het vanillemerg, de suiker, een beetje bananenpuree en de bloem los. Meng een scheutje warme

bananenpuree door het eimengsel en schenk terug in de pan. Roer goed door. Breng de bananencrème aan de kook en laat op laag vuur circa 3 minuten garen. Laat de bananencrème afgedekt met een vel plastic folie afkoelen. Klop de slagroom met de poedersuiker stijf in de keukenmachine. Spatel de slagroom door de bananencrème.

Cashew-kaneel-crumble:
Verwarm de oven voor op graden. Hak de cashewnoten fijn. Meng de boter, suiker, bloem, kaneel en de cashewnoten met elkaar en wrijf met beide handen door het mengsel tot er kruimels ontstaan. Verdeel de kruimels over de met bakpapier beklede bakplaat en bak de crumble in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Karamelsaus:
Laat voor de saus de suiker in een pan smelten tot er karamel ontstaat. Verwarm in een ander pannetje de room tot deze bijna kookt en blus hiermee de karamel af. Roer goed door tot een gladde saus en voeg als laatste de boter toe. Voeg voor de diepte van de smaak een mespuntje zout toe. Roer alles goed door elkaar tot een gladde saus.

Bananenchips:
Pel de bakbananen. Laat ze 30 minuten wellen in het water met de kurkuma (Dit is om het plakkerige van de banaan te voorkomen en een mooie kleur te krijgen). Laat ze daarna uitlekken en dep droog met keukenpapier. Snijd de bananen in plakjes van circa 3 millimeter. Verhit de olie tot 180 °C Frituur de bananenchips in porties goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Serveren:
Bouw de bananen karamel trifle in lagen op. Begin met wat luchtige bananencrème, dan wat karamelsaus, vervolgens wat blokjes cake en crumble. Bouw zo de trifle op. Top de trifle af met de bananenchips, wat karamelsaus, cashewnoten, plakjes banaan, poedersuiker en blaadjes munt.