

Menu van kookavond 14-01-2019

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht: Wintersalade met honingvinaigrette

Tussengerecht: Pastinaaksoep

Hoofdgerecht: Varkenshaas met stoofperen en een pastinaak/wortel stampot

Nagerecht: Taartje van peren en bessen met een kruimellaag



Wintersalade met honingvinaigrette

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 g veldsla
- 6 stronken witlof
- 100 g walnoten
- 200 g gezouten fetablokjes
- 8 verse vijgen
- 4 eetl. gedroogde cranberry's
- 12 eetl. maisolie
- 4 eetl. vloeibare honing
- 4 eetl. frambozenazijn
- peper en zout

Bereidingswijze:

Spoel de veldsla en verwijder de worteltjes. Snij het witlof fijn, maar hou 8 x 3 blaadjes apart voor de afwerking. Meng de veldsla met het witlof en de gebroken walnoten. Klop een vinaigrette van de olie, honing en frambozenazijn. Breng op smaak met peper en zout. Snij de vijgen in partjes.

Maak de salade aan met de vinaigrette en verdeel 'm over de borden. Schik er de fetablokjes en partjes vijg op. Werk af met de gedroogde cranberry's. Garneer met de achtergehouden witlofblaadjes.



Pastinaaksoep

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 pastinaken
- 3 aardappels
- 1 ui
- 1 l bouillon (kip of groente)
- 250 ml witte wijn
- boter
- 2 laurierblaadjes
- tijm
- nootmuskaat
- peper
- peterselie

Bereidingswijze:

Schil de aardappels en pastinaken. Houd een stuk pastinaak apart om "chips" van te maken. Snijd de rest in grove stukken. Pak een soeppan en smelt daarin een flinke klont roomboter. Snipper het uitje fijn en bak die glazig in de boter. Blus het af met de witte wijn. Voeg de laurierblaadjes en wat tijm toe, net als de aardappels en pastinaken. Giet er dan 1 liter bouillon bij. Laat de soep nu ongeveer 20-25 minuten koken. Als de aardappels en pastinaken gaar zijn, pureer je alles tot een mooie, gladde soep met een staafmixer. Breng de soep op smaak met wat peper en nootmuskaat.

Van het stuk pastinaak dat je apart hebt gehouden schil je hele dunne, lange plakjes. Frituur deze in olie.

Garneer de soep met de gebakken plakjes gefrituurde pastinaak en wat peterselie.



Varkenshaas met stoofperen en een pastinaak/wortel stampot

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenshaas met stoofperen:

- 5 varkenshaasjes
- 24 plakken ontbijtspek
- 500 ml rode wijn
- schil van 2 citroenen
- boter
- 2 kaneelstokjes
- 150 g lichtbruine basterdsuiker
- 4 kruidnagels
- tijm
- zwarte peper
- 16 stoofperen

Pastinaak/wortel stampot:

- 800 g pastinaak
- 800 g wortel
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 theel. tijm
- 2 eetl. mosterd
- scheutje melk
- 20 g boter
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Varkenshaas met stoofperen:

Breng in een pan de rode wijn, citroenschil, suiker, kruidnagels en het kaneelstokje aan de kook. Schil de stoofperen maar laat het steeltje er aan zitten. Leg de stoofpeertjes in de pan met wijn en nog ca. 250 ml. water toe. Laat ze ongeveer 45 minuten zachtjes stoven tot ze zacht zijn. Snijd ondertussen de varkenshaas in plakken van ca. 3 cm. dik en reken 3 plakken per persoon. Wikkel er een stuk ontbijtspek omheen. Gebruik eventueel een prikkertje om het spek vast te zetten. Bestrooi de varkensmedaillons met wat zwarte peper en tijm. Verhit een beetje boter in een koekenpan. Bak de plakken varkenshaas ca. 7 tot 8 minuten; hij mag nog wat rosé zijn van binnen. Houd het vlees eventueel warm in aluminiumfolie. Haal de peertjes uit de pan en laat de rest (of een gedeelte hiervan) van het vocht inkoken tot sausdikte. Serveer de varkenshaasmedaillons met de stoofperen en wat van de rode wijnsaus.

Pastinaak/wortel stampot:

Schil de pastinaken en de wortels en snijd ze in stukjes. Kook ze in 20-25 minuten in een ruime hoeveelheid water met een snufje zout gaar. Snipper ondertussen de uien en knoflook. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de ui en knoflook lichtbruin. Voeg de tijm toe aan de uien en bak even mee. Giet de wortels en pastinaken af en doe ze terug in de pan. Stamp ze fijn en voeg de mosterd en het uienmengsel met de boter en vocht uit de pan toe. Schenk een beetje melk erbij totdat de stampot lekker smeugig is. Breng eventueel nog wat op smaak met peper en zout.



Taartje van peren en bessen met een kruimellaag

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 peren
- 200 g bessen
- 140 g suiker
- 400 g bloem
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 300 g zachte boter
- 2 theel. vanille-extract
- poedersuiker
- 250 ml slagroom

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Schil de peren en verwijder de klokhuizen. Snijd de peren in stukjes en verdeel deze over ovenschaaltjes. Meng de bessen erdoor en strooi er ca 70 gram kristalsuiker over.

Meng in een kom bloem, basterdsuiker en resterende kristalsuiker. Voeg de boter en het vanille-extract toe en wrijf met je vingertoppen erdoor tot het mengsel er als vochtig, klonterig zand uitziet. Dek het fruit helemaal af met een dikke kruimellaag.

Bak de taartjes 30 minuten of tot de kruimellaag mooi goudbruin is met hier en daar donkere plekken van het opborrelende bessensap. Laat de taartjes iets afkoelen en serveer warm met een toefje lobbige slagroom en een dun laagje poedersuiker.