

Menu van kookavond 11-03-2019

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Hoofdgerecht: Gourmetten

Nagerecht: Luchtige citroen-ricottapannenkoekjes met gekarameliseerde aardbeien en ijs



Gourmetten

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Cherrytomatensalsa met granaatappelpitjes:

- 500 g cherrytomaten
- 2 gele paprika's
- 2 rode pepers
- 240 g verse granaatappelpitjes
- 2 limoenen
- 6 eetl. Olijfolie
- 2 eetl. Appelstroop
- 30 g verse munt

Witlofsalade:

- 4 witlof stronken
- potje mandarijnen
- 3 eetl. mayo
- 600 g ananas
- 2 appels
- 2 rode paprika's
- 500 g zilveruitjes
- 350 g augurken

Hamburgers:

- 350 g gehakt
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 0,5 theel. paprika poeder (pikant)
- 0,25 theel. cayennepeper
- zout
- peper
- 1 ei
- halve eetl. ketjap
- 1,5 eetl. Paneermeel / beschuit

Overig:

- biefstuk
- kipfilet
- rosbief
- kabeljouw in spek gewikkeld
- garnalen
- diverse sausjes koud en warm
- diverse soorten stokbrood
- ananas
- perzik
- uien
- diverse soorten boter

2 soorten champignons

- aardappelschijfjes
- courgette

Bereidingswijze:

Cherrytomatensalsa met granaatappelpitjes:

Snijd de cherrytomaten in kwarten en doe in een kom. Halveer de paprika's en verwijder de

zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees van de paprika's in kleine blokjes van 0,5 X 0,5 cm (brunoise) en doe bij de tomaat. Snijd het steeltje van de peper. Halveer de pepers in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten. Snijd de pepers in kleine stukjes en voeg toe aan de tomaat en paprika. Schep de granaatappelpitjes erdoor. Pers de limoenen uit en klop het sap samen met de olie en appelsap tot een dressing. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Haal de blaadjes munt van de takjes, snijd fijn en meng met de dressing door de salsa.

Witlofsalade:

Snijd de onderkant van de stronken witlof. Halveer in de lengte. Snijd in reepjes en doe in een grote schaal. Snijd de ananas in stukjes en voeg bij de witlof. Halveer de appels en snijd in stukjes. Voeg samen met de paprika's (in stukjes) en augurk (in stukjes) en mandarijnen. Laat de zilveruitjes uitlekken, vang het vocht op. Voeg de uitjes toe aan het mengsel en meng het vocht met de mayonaise tot een dressing. Breng op smaak met peper en zout. Schep de dressing door de salade en serveer in een kom.

Hamburgers:

Snipper de ui en pers de knoflook. Meng in een grote kom het gehakt met ui en knoflook, de paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper. Doe het ei, ketjap en paneermeel erbij en kneed dit door. Kneed er mooie burgers van het gehaktmengsel en laat dit (als je er tijd voor hebt) afgedekt met folie even (30 minuten) rusten in de koelkast.

Luchtige citroen-ricottapannenkoekjes met gekarameliseerde aardbeien en ijs

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 g ricotta
- 250 ml Melk
- 4 grote eieren
- rasp van 2 citroenen
- 200 g bloem
- 2 theel. bakpoeder
- snufje zout
- 4 theel. zonnebloemolie
- 800 g aardbeien
- 4 eetl. roomboter
- 5eetl. suiker

Bereidingswijze:

Scheid de eieren, rasp de citroenen. Meng ricotta, melk, eigelen en citroenrasp tot een glad mengsel. Klop de eiwitten schuimig (gaat het beste met een mixer). Roer bloem, bakpoeder en zout door het ricotta mengsel. Spatel hier de eiwitten doorheen.

Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur met olie. Bak 24 pannenkoekjes van het beslag. Je kunt de pannenkoekjes omdraaien als je bubbeltjes aan de randen van de pannenkoekjes ziet en de onderkant mooi bruin is.

Snijd de aardbeien in partjes. Doe 2 theelepels boter in de pan en voeg de aardbeien hier bij. Voeg hier meteen de suiker aan toe. Laat dit ongeveer drie minuten op hoog vuur bakken tot je karamel een donkerrode kleur heeft en bubbelt. Laat dit niet te donker worden. Zet het vuur uit en voeg de rest van de boter aan de aardbeien toe. Roer dit door tot de boter gesmolten is.

Serveer 3 pannenkoekjes per persoon met een flinke schep van de aardbeien mét saus. Maak eventueel afmet ijs en slagroom.