

Menu van kookavond 13-05-2019

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

Gerechten:

- Voorgerecht: Lauwwarme salade van geroosterde groene asperges
Tussengerecht: Doperwten-courgettesoep
Hoofdgerecht: Asperges met lams carré
Nagerecht: Chocolademousse met aardbeienijs, slagroom en verse aardbeien



Lauwwarme salade van geroosterde groene asperges

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Salade:

- 2 bosjes groene asperges, harde stukjes van de onderkant afgesneden
- 8 eieren
- 80 g ongezouten pistachenoten
- 2 eetl. zonnebloemolie
- 75 g rucola
- 75 g veldsla
- 150 g Parmezaanse kaas, in dunne plakjes geschaafd

Dressing:

- 10 g tijmtakjes, blaadjes afgerist
- 150 ml yoghurt
- 3 eetl. citroensap
- 2 eetl. lemon curd
- 100 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Dressing:

Doe voor de dressing alles in de blender en laat de motor 2 minuten draaien tot een mooi gebonden geheel en breng op smaak met zout en peper.

Salade:

Kook de asperges in ruim kokend water met zout in 4 a5 minuten net beetgaar. Giet de asperges af. Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken.

Breng voor de eieren water en kook de eieren 6 minuten zodat ze nog een beetje een zachte dooier

hebben. Laat de eieren in koud water schrikken. Pel ze en halveer ze.

Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan goudbruin schud ze tijdens het roosteren regelmatig om en hak ze grof.

Verhit de grillpan, bestrijk de asperges met de olie en leg ze in de pan. Gril ze rondom mooi bruin. Bestrooi met versgemalen zeezout en peper.

Meng de beide slasoorten met wat dressing en verdeel over de borden. Leg de asperges erbij. De halve eitjes erop en bestrooi met Parmezaanse kaas en pistache. Geef de rest van de dressing er apart bij.



Doperwten-courgettesoep

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 2 eetl. olijfolie, om in te bakken
- 750 g courgettes, in de lengte gehalveerd en in halve maantjes van 0,5 cm dik gesneden
- 1 grote teen knoflook fijngesneden
- 1 theelepel witte peper
- 1 l kippenbouillon
- 400 g iets kruimige aardappels, geschild en in kleine stukken
- 1 kleine (gele) courgette
- 1 citroen voor sap
- 250 g diepvriesdoperwten
- 75 g basilicum, grof gesneden
- 120 g Parmezaanse kaas, geraspt plus extra om te bestrooien
- 170 ml crème fraîche
- extra vergine olijfolie

Kaasstengels:

- 1 pakje bladerdeeg
- 3 eidooiers
- 200 g geraspte kaas
- kummel
- maanzaad
- sesamzaad
- grof zeezout

Bereidingswijze:

Soep:

Verhit de olie in een grote pan op matig vuur en bak hierin de halvemaantjes courgette met de knoflook en witte peper 5 minuten. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Voeg de aardappels toe en kook ze in ongeveer 15 minuten gaar. Snijd intussen de kleine (gele) courgette in heel dunne reepjes en laat marinieren in het citroensap.

Voeg de doperwten en de basilicum toe en laat de soep nog 5 minuten zachtjes koken. Schep de Parmezaanse kaas erdoor en roer tot hij smelt. Pureer de soep, breng op smaak met zout en peper. Serveer in kommen met een schepje crème fraîche, wat extra vergine olijfolie en de gemarineerde courgettereepjes. Strooi nog wat extra Parmezaanse kaas erover

Kaasstengels:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol de plakjes bladerdeeg vierhoekig uit zodat het uitgerolde deeg anderhalf keer zo groot wordt als het originele deeg. Klop de eidooiers los en bestrijk het deeg ermee. Bestrooi de helft van de plak met de geraspte kaas en klap het deeg over de helft dubbel. Bestrijk de bovenkant met eidooier en verdeel met kummel, maanzaad, sesamzaad of grof zeezout. Druk voorzichtig aan en zet even in de vriezer. Snijd de plak in dunne repen en laat licht ontdooien. Rol op tot een wokkel en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de kaasstengels in circa 12 minuten goudbruin.

Asperges met lamscarré

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Lamscarré:

- 3 lamsracks (circa 3 koteletjes p.p.)
- 1 bos tijm
- 2 eetl. honing
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 kleine ui
- 2 kleine prei
- 3 tenen knoflook
- 2 dl rode port
- 6 dl jus de veau

Gamituur:

- 1,2 kilo aardappelen (Nicola)
- 120 g Parmezaanse kaas
- 4 takjes peterselie
- 1 snufje nootmuskaat
- 2 eieren
- 1 pakje paneermeel
- 32 asperges
- geklaarde roomboter
- 500 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Vorbereiding:

Ontvlies de lamsracks en verwijder de oneffenheden. Bewaar alle afsnijdsels voor de saus!

Marineer de racks in wat knoflookolijfolie met wat tijm, peper en zout. Leg ze afgedekt weg in de koelkast

Bak in boter met olijfolie de afsnijdsels hard aan. Voeg er de grof gesneden ui, prei en knoflook aan toe, evenals het blikje tomatenpuree. Bak dit alles met elkaar en voeg enkele takjes tijm en peper en zout toe. Blus af met de port en voeg de jus de veau toe. Laat het inkoken tot een mooie saus dikte. Laat afkoelen en zet weg in de koelkast.

Schil de aardappelen en kook ze in 20 minuten gaar, pureer en roer er eventueel wat boter of melk doorheen. Meng er wat fijngesneden peterselie en een snufje nootmuskaat door. Rasp er ook de kaas doorheen. Maak er balletjes van ter grootte van een walnoot. Klop de eieren in een diep bord los, en strooi bloem en het paneermeel uit over twee andere borden. Rol de balletjes aardappel eerst door de bloem, dan door het ei en dan door de paneermeel. Leg ze afgedekt weg in de koelkast.

Klaar de roomboter en zet weg in de koelkast. Schil de asperges en zet ze weg in een pan met koud water samen met de schillen.

Bereiding & presentatie:

Bak de lamsracks in boter en olijfolie goudbruin rondom aan, en leg ze daarna op een ovenplaat. Verwarm de oven, en gaar de racks hierin gedurende 10 minuten, het vlees moet mooi rosé blijven!

Kook de asperges 5 minuten in een klein laagje vocht, zet daarna het vuur uit en laat ze nog 15

minuten in eigen vocht nagaren.

Laat de olie in een wok heet worden. Laat de geklaarde boter rustig weer warm worden. Zeef de saus en verwarm deze zachtjes en voeg een handje afgeriste tijmblaadjes toe en de honing. Blijf de smaak bewaken en monteer met enkele koude klontjes boter!

Frituur de aardappelballetjes in enkele minuten mooi goudbruin en geef er circa 4 per persoon. Haal het vlees uit de oven en snijd uit de racks 2 koteletten per persoon. Verdeel de asperges over de borden en giet de geklaarde boter erover. Leg de racks erbij. Verdeel de aardappelballetjes en schenk de saus over het vlees.



Chocolademousse met aardbeienijs, slagroom en verse aardbeien

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Aardbeienijs:

- 200 ml volle melk
- 200 ml slagroom
- 8 eieren
- 180 g fijne tafelsuiker
- 750 g verse aardbeien, afgespoeld
- 50 g poedersuiker
- 1 citroen voor sap
- 200 g clotted cream

Chocolademousse:

- 150 g pure chocolade 78%
- 2 middelgrote eieren
- 50 g witte basterdsuiker
- 200 ml verse slagroom

Bereidingswijze:

Aardbeienijs:

Giet de slagroom en de melk in een pan. Breng tegen het kookpunt aan. Neem de pan van van het vuur en zet hem weg.

Klop in een grote kom de eierdooiers met de fijne tafelsuiker tot een luchtig, lichtgeel mengsel. Giet de melk en room al roerend bij dit dooier-suikermengsel.

Giet het custardmengsel in een zware pan of au bain-mariepan. Laat al roerend koken op een laag vuur tot het mengsel aan de achterkant van de lepel blijft hangen (Laat het mengsel onder geen beding aan de kook komen omdat het dan zal schiften). Giet door een fijne zeef in een grote kom en laat afkoelen.

Doe de aardbeien in een blender met de poedersuiker, het citroensap en 150 ml water. Draai tot een glad mengsel en giet dat door een zeef.

Spatel het aardbeienmengsel door het afgekoelde custardmengsel. Giet alles in een ijsmachine en laat draaien. Voeg zodra het mengsel samenkomt de clotted cream toe. Laat verder draaien tot het mengsel glad wordt. Zet in de diepvries tot het stevig is.

Chocolademousse:

Hak de chocolade fijn. Laat de chocolade in ongeveer 5 minuten au bain-marie smelten in een kom boven een pan kokend water. Roer af en toe. Neem de kom van de pan. Splits de eieren. Klop het eiwit met de helft van de suiker met een mixer ongeveer 5 minuten totdat het glanzende stijve pieken vormt. Doe de slagroom in een ruime kom en klop in ongeveer 3 minuten stijf. Klop de

eidooiers los met een garde. Roer de rest van de suiker erdoor. Roer de gesmolten chocolade door het eidooier-suikermengsel. Spatel het door de slagroom. Spatel het eiwit snel en luchtig in delen door het chocolademengsel. Schep de chocolademousse in glazen, potjes of coupes, dek af met vershoudfolie en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.