

# Menu van kookavond 25-11-2019

Samengesteld door: Jan Vercoulen

## Gerechten:

- Voorgerecht:      Bruschetta met champignons  
Tussengerecht:   Gegratineerde uiensoep  
Hoofdgerecht:    Gevulde portobello's met tomatensaus en puree  
Nagerecht:        Chocolademousse met cacao crumble



## **Bruschetta met champignons**

Type gerecht:      Voorgerecht  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 8 sneetjes toast of gegrild brood
- 250 g champignons
- 1 sjalotje
- 200 g brie
- Scheutje rode wijn azijn
- Snufje peper
- Snufje zout
- Paar takjes peterselie

## Bereidingswijze:

Snipper de sjalot en bak een paar min in een beetje olie of boter. Snijd de champignons in stukjes en voeg toe aan de sjalot. Blus af met een scheutje rode wijn azijn. Breng de champignons op smaak met wat peper en zout.

Beleg de stukken brood met een plak brie. Schep de champignons er op en bestrooi met wat verse peterselie. Zowel warm als koud een lekker hapje.



## Gegratineerde uiensoep

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 6 eetl. olijfolie
- 1200 g uien, in ringen
- 2 theel. kerriepoeder
- 300 ml droge witte wijn
- 3 l groentebouillon
- 10 takjes tijm
- 8 sneetjes stokbrood van 1 dag oud
- 400 g geraspte gruyère

### Bereidingswijze:

Verhit voor de uiensoep in een soeppan de olijfolie. Bak de uiringen 10 minuten op matig vuur, tot ze licht kleuren, zacht en glazig zijn. Strooi er de kerriepoeder over en bak nog 1 minuut. Schenk de wijn in de pan. Voeg ook de bouillon en de takjes tijm toe en laat de soep 20 minuten zachtjes trekken. Laat de soep bij voorkeur nu afkoelen en zet 'm een nacht in de koelkast voor een extra intense uienmaak.

Verwarm de ovengrill voor. Breng de soep op smaak met zout en peper en schep in 4 ovenvaste soepkommen. Leg de sneetjes stokbrood in de kommen en bestrooi ze royaal met de geraspte kaas. Gratineer de soep een paar minuten onder de hete ovengrill tot de kaas bubbelt en begint te kleuren (let op: dit kan snel gaan!).



## Gevulde portobello's met tomatensaus en puree

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Tomatensaus:**

- 2 sjalotten
- olijfolie
- 2 teentjes look
- enkele takjes rozemarijn
- enkele takjes tijm
- 4 eetl. tomatenpuree
- 2 dl witte wijn
- peper en zout
- 4 blikken tomatenblokjes
- water
- 6 blaadjes laurier
- een snuifje kristalsuiker

#### **Gevulde portobello's:**

- 800 g gemengd gehakt
- 4 ei-gelen
- 60 g paneermeel
- 300 g Parmezaanse kaas
- 1 bussel platte peterselie
- 1 sjalot
- olijfolie
- 100 g pijnboompitten
- 8 grote portobello's
- lookolie
- 60 g panko

#### **Puree:**

- 2 kg aardappelen (loskokend)
- 80 g boter
- 4 ei-gelen
- een scheutje melk
- peper
- zout
- 0,5 bussel bieslook

### Bereidingswijze:

#### **Tomatensaus:**

Verhit een scheut olijfolie in een hoge pan. Stoof er de fijngesnipperde sjalot en de lookpulp in aan. Voeg ook de tijm en rozemarijn toe. Laat de tomatenpuree kort meebakken en blus daarna met de witte wijn. Kruid met peper en zout. Voeg na enkele minuten ook de tomatenblokjes en een scheut water toe. Doe de laurierblaadjes bij de saus en laat even sudderen op een zacht vuur. Doe de saus in de blender en mix ze fijn. Haal ze daarna door een zeef en houd ze warm op het vuur. Voeg een klein snuifje suiker toe en kruid bij naar eigen smaak.

#### **Gevulde portobello's:**

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe het gehakt, de eigelen en het paneermeel in de mengkom van de keukenmachine en laat draaien. Rasp de Parmezaanse kaas erbij. Snijd de peterselie en de sjalot fijn en voeg toe aan het gehakt. Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak de pijnboompitten. Laat ze uitlekken op een vel keukenpapier. Doe ze ook bij het gehakt en laat de machine nog even draaien. Snijd de harde steeltjes van de portobello's weg en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel ze aan beide kanten met een scheutje (look)olie. Verdeel het gehakt in vier gelijke delen, maak er bollen van en vul de portobello's een voor een. Meng de geraspte Parmezaanse kaas en de panko met een scheut olijfolie. Verdeel het mengsel over de gevulde portobello's. Bak de portobello's gedurende 25 minuten in de oven op 180°C.

**Puree:**

Verwarm een pot met gezouten water. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Stamp de aardappelen tot puree. Doe er de boter, de eidooiers en een scheutje melk in. Roer tot je een smeùige puree krijgt en breng op smaak met peper en zout. Serveer een toef puree met een gevulde portobello en lepel er wat tomatensaus over. Werk af met wat fijngesnipperde bieslook.



## Chocolademousse met cacaocrumble

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

#### **Chocolademousse:**

- 400 g pure chocolade
- 12 eieren
- 500 g kristalsuiker
- 750 ml room

#### **Cacaocrumble:**

- 60 g hazelnoten
- 60 g kristalsuiker
- 2 eetl. cacaopoeder
- 60 g bloem
- 60 g amandelpoeder
- een snuif grof zout
- 60 g boter

### Bereidingswijze:

#### **Chocolademousse:**

Smelt de chocolade au bain-marie. Scheid de dooiers en de eiwitten. Doe de eigelen en de suiker in een grote mengkom en klop ze tot een schuimige bleke massa (ruban). Giet de gesmolten chocolade bij het eiernmengsel. Spatel alles door mekaar. Neem een propere en vetvrije mengkom en klop de eiwitten tot een vast schuim. Spatel het eiwitschuim in delen onder het chocolademengsel. Roer voorzichtig en geduldig zodat er voldoende lucht onder het mengsel komt. Schenk de room in een mengkom en klop deze half op tot yoghurt dikte. Opgelet, het mag geen slagroom worden. Spatel de room door het mengsel. Giet vervolgens alles in een grote kom en dek af met vershoudfolie. Laat de mousse enkele uren opstijven in de koelkast.

#### **Cacaocrumble:**

Verwarm de oven voor op 160 graden. Maal de hazelnoten fijn in de blender en doe ze in een kom. Voeg de suiker, de bloem, het cacaopoeder, het amandelpoeder en een snuifje zout toe. Meng alles onder elkaar. Doe de boter bij de droge ingrediënten en kneed alles met je vingers tot je een kruimelachtig deeg krijgt. Verdeel het deeg over een ovenschaal en bak de crumble gedurende 20 minuten op 160 graden. Laat de crumble daarna afkoelen.

Dompel een lepel enkele tellen onder in heet water en schep een mooie quenelle van de chocomousse. Strooi er de krokante cacaocrumble over. Smakelijk!