

Menu van kookavond 09-12-2019

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Zalmtartaar-taartjes

Tussengerecht: Courgette-soep

Hoofdgerecht: Tam konijn in het zuur

Nagerecht: Vanille-ijs met warme kersen en gebakken suikerbrood



Zalmtartaar-taartjes

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- Zalmtartaar-taartjes
- 400 g gerookte zalm
- 300 g zalmfilets (vers, zeer fijngehakt)
- 2 kleine rode uien (fijngesnipperd)
- 2 theel. grove mosterd
- 6 eetl. olijfolie
- 2 eetl. citroensap
- 4 vellen filodeeg (ontdoid)
- 150 g boter (gesmolten)
- 150 g veldsla of gemengde bladsla
- 2 limoenen (in plakjes)
- 8 taartvormpjes van 10 cm

Bereidingswijze:

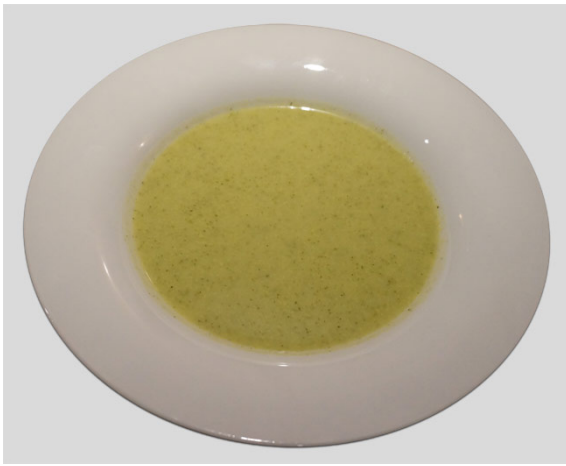
Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de taartvormpjes in. Snijd 125 gram gerookte zalm grof. Snijd de rest van de gerookte zalm in 8 brede lange repen.

Schep de grofgesneden gerookte zalm en de zalmfilet met de ui, mosterd, de helft van de olijfolie en peper door elkaar. Bewaar deze zalmtartaar in de koelkast.

Maak een losse knoop in de repen gerookte zalm en leg deze ook in de koelkast. Meng de rest van de olijfolie met het citroensap, zout en peper en houd deze dressing apart.

Snijd het filodeeg in vierkantjes van circa 12x12 cm. Bestrijk aan beide kanten met de boter en druk ze diagonaal gestapeld, zodat de punten zichtbaar zijn, in de vormpjes. Bak in het midden van de oven in circa 6 minuten lichtbruin en krokant. Neem de filobakjes uit de oven en haal ze uit de vormpjes.

Schep de dressing door de sla en verdeel de salade over de borden. Zet de taartbodempjes in het midden en verdeel de zalmtartaar erover. Snijd de limoenplakjes tot de helft in en leg ze gedraaid op de taartjes. Leg de zalmknopen ernaast.



Courgette-soep

Type gerecht: Tussengerecht

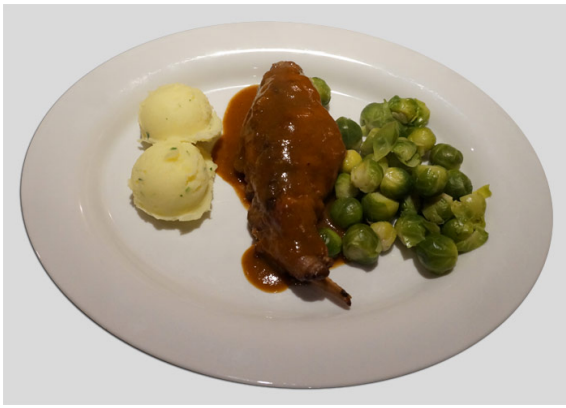
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg courgette in blokjes snijden
- 4 uien gesnipperd
- 4 tenen knoflook in plakjes snijden
- 2 l kippen bouillon (tabletten)
- 4 groentebouillon tabletten
- 4 eetl. arachide olie
- 4 eetl. fijn geknipte bieslook
- 250 ml kookroom
- peper

Bereidingswijze:

De olie in de pan en daarin de ui en knoflook glazig bakken daarna de courgette blokjes meebakken. De kippen bouillon en de groenten tabletten erbij doen en even laten koken tot de courgette gaar is. Naar smaak peper erbij en de bieslook en kookroom toevoegen. Daarna pureren en opdienen.



Tam konijn in het zuur

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Marinade:

- 1 l water
- 1 l rode wijnazijn
- 10 konijnen bouten
- 6 laurierblaadjes
- 6 kruidnagels
- 6 theel. gekneusde peperkorrels
- 6 gekneusde tenen knoflook
- 4 dikke uien gesneden in halve ringen
- 3 tot 4 winterwortels in schijfjes
- 6 theel. verse tijm
- flinke scheut olie

Rest:

- wildkruiden
- ontbijtkoek
- 4 eetlepels appelstroop
- 4 bouillonblokjes
- maizena

Bereidingswijze:

Alle ingrediënten voor de marinade in een afgedekte bak minimaal nacht laten trekken. Daarna de bouten uit de marinade halen en goed droog deppen met keuken papier. De marinade zeven en het overgebleven vocht bewaren. En ook de groenten.

De konijnen bouten royaal inwrijven met wildkruiden. Daarna de bouten in een grote pan bruin bakken. De bouten eruit en de groenten even bakken dan de bouten er weer bij samen met wat van het marinade-vocht. Dit alles op een klein vuur gaar laten worden.

Bouten uit de pan halen en vervolgens de ontbijtkoek, appelstroop en bouillonblokjes toevoegen. De saus zeven en iets laten inkoken zo nodig binden met maizena. Eventueel de saus nog pureren. Als de saus te zoet is een klein beetje azijn erbij doen.

Vanille-ijs met warme kersen en gebakken suikerbrood

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 g witte basterdsuiker
- 0,5 l melk
- 4 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Garnering:

- 8 plakken suikerbrood met kers
- 40 g boter
- 400 ml slagroom
- 600 g pot kersen op siroop
- 200 g pure chocolade
- 8 ijscoupes
- grillpan

Bereidingswijze:

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Garnering:

Besmeer de plakken suikerbrood aan beide kanten met boter en rooster ze in de grillpan, snij ze daarna in repen. Klop de slagroom stijf en verwarm de kersen in siroop. Breek de chocolade in grove stukken. Schep het ijs in vier feestelijke coupes. Verdeel de warme kersen over het ijs en schep de slagroom in de coupes. Garneer met repen suikerbrood en stukken chocolade. Serveer direct.