

Menu van kookavond 10-02-2020

Samengesteld door: Bram Joosten

Gerechten:

- Voorgerecht: Franse mosterdsoep met Kabeljauw
Tussengerecht: Vitello tonnato & Spaghetti aglio olio e peperoncino
Hoofdgerecht: Kruidige rosbeef met roodlof en groene olijvensalsa
Nagerecht: Witte chocolademousse met walnotencrunch en gekarameliseerde
banaan



Franse mosterdsoep met Kabeljauw

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Mosterdsoep:

- 1,5 ui
- 3 teentjes knoflook
- 3 eetl. fijne Franse mosterd
- 3 eetl. grove Franse mosterd
- 90 g boter
- 60 g bloem
- 1200 ml groentebouillon
- 750 ml kookroom
- zout
- peper

Kabeljauw:

- 100 g boter
- olijfolie
- 8 kabeljauwfilets a 40 g per stuk
- Bieslook

Toast:

- 12 sneetjes wit brood
- olijfolie
- 1,5 teentjes Knoflook
- zout

Bereidingswijze:

Kabeljauw:

Verwarm de boter en olie in een koekenpan en bak de kabeljauw circa 4 minuten op de huid. Breng op smaak met zout en peper. Zet het vuur uit en laat ze garen in de pan.

Mosterdsoep:

Pel en snipper de ui. Pel en pers de knoflook. Smelt de helft van de boter in een soeppan en fruit de

ui en knoflook. Bak de mosterd kort mee en roer de bloem erdoor. Laat de roux circa 2 minuten garen. Voeg al roerende de bouillon toe en blijf roeren tot een gladde massa ontstaat. Voeg de kookroom en de rest van de boter toe en breng de soep aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.

Toast:

Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd de korstjes van het brood. Pel en pers de knoflook en meng de knoflook met olie, zout en peper. Besmeer de boterhammen met de knoflookolie en gril ze circa 3 minuten in de oven.

Serveren:

Pureer voor het serveren de soep met een staafmixer tot er een schuimige room ontstaat en schenk de soep in voorverwarmde borden. Leg de kabeljauw in het midden van het bord, garneer met wat bieslook en serveer de toast apart.



Vitello tonnato & Spaghetti aglio olio e peperoncino

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vitello tonnato:

- olijfolie om in te bakken
- 600 g kalfsmuis
- 3 eidooiers
- 15 ml witte wijnazijn
- 3 theel. gladde mosterd
- 3 eetl. kappertjes
- 225 ml zonnebloemolie
- 1,5 blikje tonijn
- 3 gezouten ansjovisfilets
- 100 g rucola
- olijfolie extra vergine
- bladpeterselie

Spaghetti aglio olio e peperoncino:

- 750 g gedroogde spaghetti
- 6 teentjes knoflook
- 1,5 rode peper
- bladpeterselie
- olijfolie om in te bakken
- olijfolie extra vergine
- 75 g Parmezaanse kaas
- 1 citroen
- aluminiumfolie

Bereidingswijze:

Vitello tonnato:

Verwarm de oven voor op 100 graden. Verhit een scheut olie in een pan en bak de kalfsmuis rondom goudbruin. Leg de kalfsmuis op een bakplaat en gaar in de oven tot de kerntemperatuur 48 graden is (20 - 25 minuten). Haal het vlees uit de oven en laat afgedekt met aluminiumfolie rusten. Meng voor de mayonaise de eidooiers, azijn, mosterd, een paar kappertjes en een beetje zout en peper in een keukenmachine en voeg de olie druppelsgewijs toe. Laat de tonijn uitlekken, voeg toe aan de mayonaise en pureer met sap van de citroen en ansjovisfilets in de keukenmachine tot tonijnsaus.

Meng de rucola met olijfolie extra vergine en verdeel de sla over bord. Snijd de kalfsmuis in dunne plakjes en verdeel over de rucola. Lepel de tonijnmayonaise erover en bestrooi met de rest van de kappertjes. Hak de peterselie fijn en bestrooi de vitello tonnato ermee.

Spaghetti aglio olio e peperoncino:

Kook de pasta in een pan met water en zout al dente. Pel en snijd de knoflook fijn. Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd de peper fijn. Hak de peterselie fijn. Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak de peper en knoflook tot het een beetje begint te kleuren. Zet het vuur uit en voeg de pasta, peterselie en een scheut olijfolie extra vergine toe. Schep de pasta op bord en rasp de Parmezaanse kaas erover.



Kruidige rosbief met roodlof en groene olijvensalsa

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Kruidige rosbief:

- 1,5 kg rosbief aan stuk à 750 g
- 3 eetl. Dijon mosterd
- 1,5 eetl. kaneelpoeder
- 9 laurierblaadjes
- 3 eetl. olijfolie
- 3 eetl. roomboter
- 1,5 stokje zoethout

Aardappel-knoflookmousseline:

- 2,25 kg kruimige aardappels
- 300 ml extra vierge olijfolie
- 150 ml volle melk
- 6 teentjes knoflook

Olijvensalsa:

- 150 g groene olijven zonder pit
- 75 g Taggiasche olijven
- 1,5 eetl. kappertjes
- 12 stuks cornichons
- 9 eetl. olijfolie extra vierge

Roodlof:

- 300 ml rode port
- 3 eetl. rietsuiker
- 6 stronkjes roodlof
- 1,5 scheutje olijfolie

Bereidingswijze:

Rosbief:

Bereid de rosbief 's middags alvast voor. Haal het vlees 20 minuten voor het bereiden uit de koelkast. Wrijf de rosbief in met mosterd, masseer het goed in het vlees anders bakt het los bij het aanbraden. Bestrooi rondom met de kaneelpoeder, een beetje zout en versgemalen zwarte peper en druk goed aan.

Maak de rosbief 's avonds (of wanneer je hem wilt serveren) af. Verwarm de oven voor op 150 graden.

Verhit de olie met de boter in een braadpan en laat de boter uit bruisen. Braad het vlees op hoog vuur rondom bruin.

Kneus de zoethout met een pan en scheur de blaadjes laurier in kleine stukjes. Leg het vlees in een ovenschaal en voeg de laurier en het zoethout toe aan de pan met braadvocht. Bak kort mee en schenk over het vlees. Laat het vlees in de oven circa 45 minuten garen tot het rosé is. Laat de rosbief verpakt in aluminiumfolie minstens 5 minuten 'rusten' alvorens aan te snijden.

Aardappel-knoflookmousseline:

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Pel de knoflook. Kook de aardappels met knoflook gaar in water met een beetje zeezout. Giet de aardappels af en bewaar het kookvocht. Stoom ze droog. Schep de aardappels in een passe-vite en draai ze tot puree. Breng de melk aan de kook. Voeg al roerende toe aan de gepureerde aardappel. Schenk er de olijfolie bij tot een smeuijge puree ontstaat en breng op smaak met een beetje peper. Gebruik eventueel wat kookvocht mocht de puree te dik zijn. De mousseline kun je ook 's middags met de voorbereidingen alvast maken. Dek het in dat geval af en zet in de koelkast.

Olijvensalsa:

Halveer de zwarte olijven en snijd de groene olijven in partjes. Snijd de cornichons in schuine plakjes en meng ze met de olijven, kappertjes en olijfolie. Ook deze is goed voor te bereiden.

Portsiroop:

Kook in een brede platte pan de rode port met de rietsuiker circa 6 minuten tot het licht stroperig is. Eveneens van te voren te maken.

Roodlof:

Halveer de stronkjes roodlof over de lengte. Verhit een scheutje olijfolie in een pan. Bak de stronkjes op de gesneden kant tot ze lichtbruin zijn. Voeg de portsiroop toe en 'karamelliseer' de roodlof 1 minuut op middelhoog vuur.

Serveren:

Maak de aardappel-knoflookmousseline warm in een pannetje als je 'm hebt voorbereid. Leg een half stronkje roodlof in het midden van het bord. Snijd de rosbeef in plakken en verdeel plakjes over de roodlof. Leg een half stronkje roodlof op het vlees en leg er een quenelle aardappel-knoflookmousseline bij. Lepel de olijvensalsa erover.



Witte chocolademousse met walnotencrunch en gekarameliseerde banaan

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Witte chocolademousse:

- 150 ml room
- 20 g gelatinepoeder
- 375 g witte chocolade
- 300 ml slagroom
- eiwit van 5 eieren
- 75 g suiker

Walnotencrunch:

- 112,5 g walnoten
- 112,5 g suiker
- 1 scheutje eiwit

Gekarameliseerde banaan:

- 4 bananen
- poedersuiker

Bereidingswijze:

Witte chocolademousse:

Week de gelatine los met wat koud. Verwarm de kookroom en los de geweekte gelatine erin op. Hak de chocolade en smelt in de warm room. Klop de slagroom lobbige. Klop daarna het eiwit en de suiker stijf in een ontvette beslagkom. Meng eerst de lobbige room door de gesmolten chocolade, dan de stijve eiwitten. Laat op stijven in de koelkast.

Walnotencrunch:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Meng de fijngehakte walnoten met de suiker, voeg een scheutje eiwit toe, net genoeg om het geheel een beetje aan elkaar te laten plakken. Bak dit in de oven in ongeveer 15 minuten goudgeel en krokant. Als het afgekoeld is, is het krokant.

Gekarameliseerde banaan:

Snij de bananen en stukken en wentel ze door de poedersuiker. Karamelliseer ze in een pan tot ze goudbruin zijn.

Vanillesaus:

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de slagroom met de melk, de helft van de suiker en het vanillemerg aan de kook. Roer de resterende suiker glad met de eidooiers. Giet een gedeelte van de kokende room over de eidooiers en meng goed door. Giet de saus terug in de pan en gaar de saus, al roerende zonder te koken, met een spatel tot vla-dikte. Laat de vanillesaus afkoelen.

Frambozensegmenten:

Plet de diepvries frambozen tot losse segmenten en bestrooi over het dessert.