

Menu van kookavond 20-10-2021

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Paddenstoelencappuccino
Tussengerecht: Tagliatelle met romige pompoensaus
Hoofdgerecht: Kipsaltimbocca met gnocchi
Nagerecht: Italian Mess



Paddenstoelencappuccino

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 5

Ingrediënten:

Paddenstoelencappuccino:

- olijfolie om in te bakken
- 500 g paddenstoelenmix
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 5 takjes tijm
- 2,5 takjes rozemarijn
- 750 ml water
- 250 ml kookroom
- 1,5 bouillonblokje
- 375 ml volle melk
- 1 bosje bieslook

Bladerdeegswirls:

- 3 plakken bladerdeeg
- 1 ei
- 1 eetl. sesamzaadjes

Extra nodig:

- bakpapier

Bereidingswijze:

Bladerdeegswirls:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Ontdooi het bladerdeeg en kluts het ei. Bestrijk het bladerdeeg met het geklutste ei en bestrooi met sesamzaadjes. Snijd het bladerdeeg in repen van circa 2 cm breed en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Pak de bladerdeegrepen aan de uiteindes vast en draai 1 slag in tegenovergestelde richting van elkaar in. Bak de bladerdeegswirls in de oven in circa 20 minuten goudbruin en gaar.

Paddenstoelensoep:

Maak de paddenstoelen schoon en snijd in kleine stukken. Verhit een scheutje olie in een (soep)pan en bak de paddenstoelen circa 5 minuten op hoog vuur. Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Ris en snijd de blaadjes tijm fijn. Ris en snijd de naaldjes rozemarijn fijn. Roer de ui, knoflook, rozemarijn en tijm door de paddenstoelen en bak circa 2 minuten. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Schenk het water en de kookroom erbij en voeg het bouillonblokje toe. Breng de soep aan de kook, zet het vuur laag en laat circa 10 minuten koken. Breng de soep op smaak met een beetje zout en peper.

Serveren:

Serveer de soep in een cappuccinokop of glas. Breng de melk in een pan al kloppend met een garde aan de kook. Schep met een lepel de gecreëerde schuimlaag over de soep (Het is belangrijk om volle melk te gebruiken). Pluk en snijd de bieslook fijn. Bestrooi het schuim met een beetje bieslook. Serveer met de bladerdeegswirls.



Tagliatelle met romige pompoensaus

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 5

Ingrediënten:

- 320 g tagliatelle
- 300 g pompoen
- 1 ui
- 0,5 el kaneelpoeder
- 1 teen knoflook
- 150 ml haveremelk
- 180 g cantharellen
- zout
- peper
- 0,25 bos gehakte peterselie
- 5 eetl olijfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius. Schil de pompoen en snijd 'm in blokjes van ongeveer 2 cm. Besprenkel de blokjes met 2 eetlepels olijfolie en wat zout en peper. Rooster de pompoen ongeveer 10 minuten of tot de pompoen gaar is.

Kook de tagliatelle zoals op de verpakking vermeld staat.

Snijd de ui in ringen. Doe twee eetlepels olijfolie in een hapjespan en laat de ui hierin ongeveer 5 tot 10 minuten karamelliseren. Rasp de knoflook en voeg samen met de kaneel toe aan de ui. Bak 1 minuut mee. Voeg daarna de pompoen toe.

Bak in een andere pan de cantharellen met wat olie in 5 minuten knapperig.

Voeg de haveremelk toe aan de pan met de uien, knoflook en pompoen en laat 3 minuten meepruttelen. Mix dan het geheel met een staafmixer tot een gladde saus. Breng op smaak met zouten peper.

Voeg de tagliatelle toe aan de pompoensaus. Roer goed door.

Schep de tagliatelle op een bord of in een kom. Garneer met de knapperige cantharellen en peterselie.

Kipsaltimbocca met gnocchi

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8



Ingrediënten:

Gnocchi:

- 2 st kleine rode ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 rode peper
- 500 g pomodoritomaten
- 350 g geroosterde rode paprika's
- olijfolie om in te bakken
- 500 g gnocchi di patate

Kipsaltimbocca:

- 500 g kippendijen
- 0,5 bosje salie
- 100 g parmaham
- 100 g rucola
- 3 eetl balsamicostroop

Extra nodig:

- bakpapier
- prikkers

Bereidingswijze:

Gnocchi:

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Halveer de rode peper in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de peper in halve ringetjes. Snijd de tomaten in blokjes. Snijd de paprika's grof. Verhit een scheutje olie in een steelpannetje en fruit de ui, knoflook en de rode peper circa 2 minuten. Voeg de tomaten en de paprika's toe en bak in circa 8 minuten stuk. Pureer het geheel met een staafmixer en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Kook de gnocchi gaar volgens de bereidingswijze op de verpakking. Roer de gnocchi door de geroosterde paprika-tomatensaus.

Kipsaltimbocca:

Verwijder het vet e.d. van de kippendijen. Leg ze uit op een vel bakpapier. Vouw het bakpapier dubbel en sla de kippendijen plat met behulp van een pan. Pluk de blaadjes salie en verdeel over de platgeslagen kippendijen. Verdeel de plakken ham over de salie en zet ze eventueel vast met een prikker. Breng op smaak met een beetje zout en wat versgemalen peper. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de kipsaltimbocca om en om in circa 8 minuten gaar en krokant.

Serveren:

Verdeel de gnocchi over de borden. Verdeel de kipsaltimbocca en de rucola erover. Lepel de balsamicostroop eroverheen.



Italian Mess

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 5

Ingrediënten:

- 125 g pure chocolade
- 125 g nougat
- 100 g meringues
- 10 cantuccini
- 5 bollen vanille-ijs
- 5 hete espresso's

Bereidingswijze:

Hak de chocolade en de nougat fijn met een scherp mes. Verbrokkel de meringues en de cantuccini.

Verdeel chocola, meringues, cantuccini en nougat over de vier glazen. Schep hier een bolletje vanille-ijs op.

Serveer de espresso apart bij het ijs. Indien gewenst kan men dan zelf de hete espresso over het ijs gieten.