Menu van kookavond 20-04-2022

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht: Wortelsoep met kokos, garnaaltjes, taugé en bosui
Hoofdgerecht: Geroosterde auberginepuree met gemarineerde teriyakivlees
Nagerecht: Syllabub (limoncello toetje)

Wortelsoep met kokos, garnaaltjes, taugé en bosui

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 5

Ingrediënten:

- 4 grote winterpenen
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 600 ml groentebouillon
- 500 ml kokosmelk
- 1 cm geraspte gember
- 2 eetlepels sinaasappelsap vers
- komijnpoeder
- snuf peper
- garnaaltjes
- taugé
- bosui

Bereidingswijze:

Snijd de ui fijn en bak dit in olijfolie glazig. Schraap de winterpenen en snijd ze in blokjes (hoe kleiner de blokjes hoe eerder de wortel gaar is). Snijd de knoflook fijn.

Voeg de winterpeen, gember, knoflook, peper en een beetje komijnpoeder bij de uien en bak dit even mee. Voeg hierna de groentebouillon toe en laat de wortels hier een kwartiertje in pruttelen. Voeg de kokosmelk en citroensap toe en verwarm die even mee. Pureer de soep met een staafmixer.

Als je de soep te dik vind, voeg dan een beetje water toe zodat het vloeibaarder wordt. Als laatste voeg je de garnaaltjes, taugé en bosui toe.

Geroosterde auberginepuree met gemarineerde teriyakivlees

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 5

Ingrediënten:

Teriyakivlees:
- 800 g kophaasjes / biefstukken
- 0,6 flesje teriyakisaus
- drupje worcestersaus
- 2,5 eetl. grove mosterd
- 1,25 eetl. honing
- 2,5 teentje knoflook
- rode paprika
- noedels voor 5 personen

Geroosterde aubergine puree:
- 5 aubergines
- 2,5 eetl. roomboter
- 0,5 eetl. crème fraiche
- citroen
- bladpeterselie
- satéprikkers

Bereidingswijze:

1. Snijd het vlees verticaal en prik het op saté prikkers
2. Pel en snijd de knoflook fijn
3. Doe de teriyakisaus, honing, worcestersaus, mosterd, zout, zwarte peper en de helft van de knoflook in een pan en breng het geheel al roerend aan de kook.
4. Marineer het vlees met de saus en laat het een paar minuten intrekken.
5. Prik de aubergine op een vork en rooster hem boven het fornuis
6. Pluk de blaadjes van de bladpeterselie en snijd de peterselie fijn.
7. Rasp en pers de citroen
8. Pel de geroosterde aubergine als het iets afgekoeld is en meng het met de roomboter, bladpeterselie, citroen en crème fraiche en pureer het geheel. Breng op smaak met zout en peper.
9. Snijd de paprika in kleine blokjes en blancheer deze.
10. Voeg de rest van de knoflook bij de paprika
11. Bak het vlees gaar in een grillpan, Breng eventueel op smaak met zout en peper.
12. Kook de noedels gaar en voeg de paprika blokjes toe.
13. Schep de auberginepuree op een bord. Hierover heen de noedels en serveer met het vleesspiesje op de puree en noedels.

Syllabub (limoncello toetje)

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 5

Ingrediënten:

- rasp van 5 citroenen en het sap
- 100 g limoncello
- 775 g double creme (mascarpone en slagroom)
- 75 g suiker
- ammarettikoekjes of italiaanse koffie koekjes
- citroenschilletjes

Bereidingswijze:

1. De citroenrasp minstens half uur in de citroensap marineren.
2. Het sap vervolgens boven een kom zeven.
3. De helft van de suiker met de slagroom kloppen tot zachte pieken ontstaan. Daarna de andere helft met de mascarpone mengen.
4. De limocello en citroensap door het mascarpone mengsel mengen
5. Daarna de slagroom erdoor mengen.
6. De mousse over glazen verdelen en in koelkast plaatsen.
7. Net voor het opdienen de coupes garneren en met een citroenschilletje en gebroken ammaretti koekjes.
8. Koud serveren.