

# Menu van kookavond 08-03-2023

Samengesteld door: Frank Theeuwen

## Gerechten:

- Voorgerecht: Doperwtentaartje met paddenstoelen  
Tussengerecht: Kerriesoep met garnalen  
Hoofdgerecht: Zalmfilet met mascarpone en zongedroogde tomaat  
Nagerecht: Geroosterd appeltje met pistachespijs en roomijs



## Doperwtentaartje met paddenstoelen

Type gerecht: Voorgerecht  
Aantal personen: 7

## Ingrediënten:

- 5 eetl. olijfolie
- 4 sjalotjes (gesnipperd)
- 350 ml crème fraîche
- 130 g cheddarkaas (geraspt)
- 1,5 citroenen (rasp en sap)
- 600 g diepvriesdoperwten
- 14 muntblaadjes
- 500 g gemengde paddenstoelen (schoongeveegd)
- 175 g kastanjechampignons (schoongeveegd)
- 4 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 4 eetl. platte peterselie (gehakt)

## Bereidingswijze:

Verhit 2 eetlepels olie en fruit hierin de sjalotjes 2-3 minuten. Laat afkoelen. Houd 3 eetlepels crème fraîche apart. Meng de rest van de crème fraîche met de cheddar, 2 theelepels citroenrasp, 2 theelepels citroensap, zout en peper. Zet in de koelkast.

Kook de doperwten circa 5 minuten en giet af. Pureer de doperwten met de muntblaadjes, 4 eetlepels crème fraîche, zout en peper met een staafmixer tot een gladde puree. Snijd de paddenstoelen iets kleiner. Verhit de rest van de olie en fruit hierin de knoflook 2 minuten. Schep de paddenstoelen erdoor. Roerbak 3-4 minuten met 1 eetlepel citroensap, ½ theelepel citroenrasp, de peterselie, zout en peper.

Zet de kookring in het midden van een bord. Verwarm de doperwtenpuree eventueel 1-2 minuten in de magnetron. Schep een laag puree in de kookring en maak glad met een lepeltje. Verdeel daarover een laag cheddarcrème en daarover een laag paddenstoelen. Verwijder de kookring. Maak zo nog 6 taartjes.



## Kerriesoep met garnalen

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 7

### **Ingrediënten:**

- 60 g boter
- 2 kleine uien (gesnipperd)
- 3,5 theel. kerriepoeder
- 60 g bloem
- 1,75 l groentebouillon
- 175 ml kookroom
- 265 g Hollandse- of cocktailgarnalen
- 2 lente-/bosuitjes (in ringetjes)

### **Bereidingswijze:**

Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de ui met de kerrie glazig. Roer de bloem erdoor. Schenk een scheut bouillon erbij en roer glad. Herhaal dit totdat alle bouillon gebruikt is.

Kook de soep al roerend zachtjes 3 minuten. Meng de helft van de kookroom erdoor en breng op smaak met zout en peper. Schep de garnalen erdoor en verwarm zonder te koken.

Serveer de soep in warme kommen. Verdeel de rest van de kookroom als een swirl erover en bestrooi met de bosui.



## Zalmfilet met mascarpone en zongedroogde tomaat

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 7

### Ingrediënten:

- 7 zalmfilets
- 7 zongedroogde tomaatjes (fijngesneden)
- 3 bakjes cherry-/kerstomaatjes
- 4 eetl. olijfolie
- 1 glas droge witte wijn
- 5 eetl. mascarpone of roomkaas
- 2 eetlepels boter
- basilicum (om te garneren)

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Dep de zalm droog met keukenpapier. Leg de filets in een ovenschaal en maal zout en peper erover. Bestrooi met de zongedroogde tomaten. Leg de kerstomaatjes (liefst aan de tak) in de andere ovenschaal en besprenkel met olijfolie.

Roer de wijn en mascarpone in een kom los en giet over de zalm. Verdeel de boter in stukjes over de filets. Bak de vis in het midden van de oven in 15-20 minuten gaar. Zet de schaal met tomaatjes erbij in de oven.

Roer de saus uit de ovenschaal even door en schep op voorverwarmde borden. Leg de zalm erop. Serveer met de geroosterde tomaatjes en bestrooi met basilicum.

# Geroosterd appeltje met pistachespijs en roomijs

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 7

## **Ingrediënten:**

- 175 g pistachenoten (gepeld) en
- 2 eetl. pistachenoten (om te garneren)
- 90 g poedersuiker
- 2 eetl. honing
- 0,5 sinaasappel (rasp)
- 2 eidooiers
- 7 kleine appels (gewassen)
- 7 bollen roomijs (naar keuze)

## **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maal 175 gram pistachenoten met de poedersuiker in de keukenmachine tot een fijn poeder en voeg dan de honing, sinaasappelrasp en eidooier toe. Mix tot een romige spijs.

Steek met een appelboor het klokhuis uit de appels en halveer de appels horizontaal. Leg de halve appels met de bolle kant naar beneden in de ovenschaal en verdeel de spijs over de holletjes.

Dek af met aluminiumfolie en bak de appels circa 15 minuten in het midden van de oven. Verwijder het folie en bak nog 5 minuten verder. Serveer de appels warm op bordjes met een bol roomijs. Hak de overige pistachenoten grof en strooi erover.