Menu van kookavond 28-06-2023

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

Gerechten:

Amuse:	Staafjes courgette met romige hummus (OFYR)
Voorgerecht:	Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten (OFYR)
Tussengerecht:	Zalm tomasu met ingelegde gember en Japanse mayonaise (OFYR)
Hoofdgerecht:	Saltimbocca met groene asperges en rösti (OFYR)
Nagerecht:	Gebakken suikerbrood met geflambeerde ananas en ijs (OFYR)

Staafjes courgette met romige hummus (OFYR)

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 courgette
- 5 plakjes gedroogde ham (bijv. Serrano, Parmaham)
- 1 eetl. yoghurt
- 1 eetl. mayonaise
- 1 eetl. verse roomkaas
- 1 eetl. hummus
- 1 fijngehakt teentje knoflook
- 15 fijngehakte blaadjes munt
- 1 theel. fijngehakte verse tijm

Bereidingswijze:

Snijd de courgette in staafjes van 8 cm en wikkel ze rond de ham. Maak een heerlijke dip van de overige ingrediënten. Bak de staafjes courgette krokant met een beetje olijfolie op de bakplaat en serveer ze met de geurige dip.

Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten (OFYR)

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 7 ingelegde puntpaprika’s
- 250 g geitenkaas
- 7 koffiel. gembersiroop
- 2 eetl. pijnboompitten

Bereidingswijze:

Snij de geitenkaas in plakjes en vul hiermee de puntpaprika’s. Schenk in elke paprika een lepeltje gembersiroop en vul ze af met de pijnboompitten. Bak de paprika’s kort en laat ze op minder hete plek enkele minuten verder garen tot de kaas binnenin goed warm is. Net voor het serveren nog even besprenkelen met olijfolie.

Zalm tomasu met ingelegde gember en Japanse mayonaise (OFYR)

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 400 g zalm
- 0,33 Spaanse peper
- 4 plakjes ingelegde gember
- 2 eetl. tumaso (pikante bonensaus)
- 0,5 lente-ui
- Japanse mayonaise (mayo, piri-piri, ketjap naar eigen inzicht)

Bereidingswijze:

Marineer de zalm in de pikante bonensaus met de Spaanse peper. Dep voordat de zalm gebakken gaat worden de huis goed droog. Zorg dat de bakrand goed heet is en voeg wat zonnebloemolie toe op de rand. Bak de zalmfilet even kort aan op de hete kant en schuif hem daarna naar achteren om hen verder door te laten garen en een krokant huid te krijgen.

Snijd de lente-ui in dunne ringetjes en garneer de zalm hiermee af.
Spuit wat dopjes van de Japanse mayonaise op de zalm en dresseer met de ingelegde gember naar smaak.

Saltimbocca met groene asperges en rösti (OFYR)

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 3 kalfsoesters
- 7 blaadjes Salie
- 400 g Kruimige aardappels
- 1 sjalot
- 3 plakken Serranoham
- 21 groene asperges
- 25 g spekjes

Bereidingswijze:

Plet de kalfsoesters tussen plastic folie door er met een hakbijl of pan op te slaan zodat je een schnitzel krijgt. Peper en zout de kalfsoesters aan beide kanten en beleg 1 kant met een plak Serranoham. Leg hier 2 blaadjes Salie op en rol de kalfsoester strak dicht in de vershoudfolie. Laat even opstijven in de koeling.

Maak de groene asperges schoon en bewaar deze tot gebruik.

Schil de aardappels en rast deze op de grove stand. Knijp de aardappels een beetje uit zodat het vocht eruit loopt. De zetmelen blijven er nog in zodat de aardappel wel blijft plakken. Snipper ondertussen de sjalot. Meng de sjalot en de spekblokjes door de aardappel en voeg nog peper en zout toe. Maak nu mooie strakke rösti’s. Bewaar tot gebruik.

Grill de saltimbuca op de hete kant van de plaat. Bak ondertussen ook de rösti’s met boter goudbruin en gaar. Op het moment dat de saltimbocca bijna klaar is schuif je deze naar een zone waar het minder heet is om het vlees te laten rusten. Bak de asperges gaar en dresseer het gerechtje op het bord.

Gebakken suikerbrood met geflambeerde ananas en ijs (OFYR)

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 6 plakken suikerbrood
- 3 eetl. bruine bastaardsuiker
- 1,5 theel. rozemarijn
- 1 ananas
- 75 g boter
- bruine rum naar inzicht
- slagroomijs

Bereidingswijze:

Maak de ananas schoon en snijd hem in 6/8 parten. Verwijder de harde kern. Laat een klein beetje zonnebloemolie op de hete kant van de plaat lopen en bak hierin de ananas mooi bruin.

Rits ondertussen de rozemarijn en hak deze fijn. Bestrooi de ananas met de roomboter en bastaardsuiker op de ananas en laat deze goed mee karamelliseren. Draai de ananas om en voeg aan deze kant ook wat boter en bastaardsuiker toe.

Snijd ondertussen dikke plakken van het suikerbrood en bak deze krokant op een iets minder hete zonde op de plaat.

flambeer à la minute de ananas met de bruine rum door de rum achter de ananas te laten lopen. Zodra de rum in het vuur komt flambeert deze. Dus wees voorzichtig.

Leg een plak ananas op het gebakken suikerbrood en dresseer met een bol ijs.