

Menu van kookavond 06-09-2023

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

- Voorgerecht: Carpaccio met citroensalsa
Tussengerecht: Tompouce van parmezaan crackers met paddenstoelenvulling
Hoofdgerecht: Kabeljauw met ansjovisboter en pikante groenten
Nagerecht: Chocolate-crumble taartjes met frambozen



Carpaccio met citroensalsa

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1.75 citroenen (schoongeboend)
- 3.5 eetl. olijfolie extra vergine
- 2 mespuntjes mosterd
- 2 theel. honing
- 4 eetl. pijnboompitten
- 3.5 pakjes carpaccio
- 1.5 handjes munt (fijnggehakt)
- 2 stronkjes witlof (fijngesneden)
- 4 eetl. mayonaise

Bereidingswijze:

Rasp de schil van de citroen fijn. Snijd de overgebleven witte schil rondom van de citroen en snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit. Verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in fijne stukjes. Meng dit met 3/4 van de citroenrasp, de olijfolie, mosterd en honing en roer goed door.

Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan en houd apart. Verdeel de carpaccio over de borden. Maal peper erover.

Schep de munt door de citroensalsa en verdeel dit in het midden over het vlees. Garneer met de fijngesneden witlof en pijnboompitten. Meng de mayonaise met de overige citroenrasp en serveer het gerecht met deze citroenmayonaise.



Tompouce van parmezaan crackers met paddenstoelenvulling

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 500 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 100 g bloem
- 2 theel. rozemarijn
- 8 eetl. ricotta
- 2 sjalotjes (fijngehakt)
- 2 handjes rucola (gehakt)
- 2 eetl. olijfolie
- 200 g oesterzwammen (in repen)
- 200 g shiitakes (gehalveerd)
- peterselie (om te garneren)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng de parmezaan met de bloem, rozemarijn en flink wat peper. Verdeel dit mengsel met 2 lepels in 8 rechthoekige hoopjes met veel tussenruimte over de bakplaat, de crackers lopen uit.

Bak de crackers in het midden van de oven in circa 15 minuten goudbruin. Laat ze niet te donker worden, want dan wordt de kaas bitter. Neem de bakplaat uit de oven en schuif de crackers met het bakpapier op het werkvlak om af te koelen en hard te worden.

Roer de ricotta los met de sjalot, rucola en peper. Verhit de grillpan en bestrijk met een beetje olie. Rooster hierin de paddenstoelen in een paar minuten om en om mooi bruin en breng op smaak met zout en peper. Snijd grote exemplaren in repen.

Leg op elk bord een parmezaan cracker en verdeel de ricotta erover. Verdeel hierover de paddenstoelen en leg weer een cracker erop. Garneer met een paar blaadjes rucola en peterselie. Serveer direct.



Kabeljauw met ansjovisboter en pikante groenten

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 200 g boter (in blokjes)
- 2 blikjes ansjovisfilets
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 2 eetl. citroenrasp
- 8 lente-/bosuitjes
- 12 radijsjes
- 1 komkommer (in dunne repen)
- 2 rode pepers (in dunne reepjes, zaadlijsten verwijderd)
- 1 citroen (sap)
- olijfolie
- 1000 g kabeljauwfilets (in gelijke stukken)
- 2 eetl. bloem
- 1 bosje dille (grof gehakt)

Bereidingswijze:

Vorbereiden:

Mix de boter in de keukenmachine romig en voeg de ansjovis (zonder de olie), knoflook en citroenrasp toe. Mix tot een gladde en romige boter. Maal nog wat peper erover, schep op een stuk vershoudfolie en rol op. Bewaar in de koelkast. Snijd de worteltjes en het donkerste uiteinde van de bosui weg en snijd in 3 stukken. Snijd de stukken in de lengte door en snijd deze weer in flinterdunne reepjes. Snijd de radijsjes in plakjes en snijd deze weer in reepjes. Schep alle groentereepjes in een kom door elkaar met wat citroensap, olijfolie en zout. Laat afgedekt 30 minuten marinieren.

Bereiden:

Bestuif de kabeljauwfilets rondom met zout, peper en bloem. Verhit een paar eetlepels olijfolie in een grote koekenpan en bak hierin de kabeljauw op middelhoge stand in 5-8 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar.

Snijd intussen 7 plakjes van de ansjovisboter en schep de dille door de pikante groenten. Rangschik de groenten netjes op borden en leg een visfilet erop. Serveer direct met een plakje ansjovisboter erbij.

Bereidingstip:

Gebruik je voor dit recept kabeljauwfilet met huid? Dan kun je de filet ook alleen op de huid bakken tot de vis gaar is.



Chocolade-crumble taartjes met frambozen

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g amandelmeel of
- 100 g blanke amandelen (gemalen)
- 2 theel. cacaopoeder
- 140 g lichtbruine basterdsuiker of rietsuiker
- 100 g pure chocolade (fijngehakt)
- 140 g gezouten boter (in kleine blokjes)
- 400 g roomijs
- 4 zoete appels (geschild, in blokjes)
- 800 g verse frambozen of diepvriesframbozen
- 100 g frambozen (om te garneren)
- munt (om te garneren)
- evt. grof zeezout (om te bestrooien)

Bereidingswijze:

Meng het bakmeel, amandelmeel, de cacao, suiker en chocolade door elkaar en wrijf de blokjes boter er met koele vingertoppen doorheen tot een kruimelig mengsel.

Neem het roomijs uit de diepvries. Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de appelblokjes over de schaalpjes. Pureer 4 eetlepels frambozen en verdeel de rest over de schaalpjes. Verdeel het kruimeldeeg over het fruit en bak in het midden van de oven in circa 30 minuten goudbruin.

Schep intussen de gepureerde frambozen door het ijs en zet terug in de diepvries. Neem de crumbles uit de oven en laat afkoelen tot lauwwarm. Serveer met een royale bol ijs en garneer met munt en frambozen. Bestrooi naar smaak met een snuf grof zeezout.