Menu van kookavond 04-10-2023

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht: Paprikasoep
Tussengerecht: Balkan salade
Hoofdgerecht: Mixed grill met Djuvec rijst en avvar
Nagerecht: Gekaramelliseerde paprika en aardbei met vanille-ijs



Paprikasoep

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 3 rode paprika's
- 1,5 ui
- 3 teentjes knoflook
- 1,5 grote wortel
- 3 eetl. olijfolie
- 3 theel. paprikapoeder
- 3 tomaten
- 1 l water
- 1,5 groente bouillontablet
- 200 ml kookroom of slagroom (soep)
- 225 ml kookroom of slagroom (garnering)
- zout en peper
- peterselie voor garnering

Bereidingswijze:

Snijd de paprika's in vieren, verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd in blokjes. Schil de wortels en snijd ook in blokjes. Snipper de uien en hak de knoflook fijn.

Verhit de olie in een pan en fruit eerst de ui en knoflook aan en voeg na ongeveer 5 minuten ook de paprikablokjes en wortel toe. Bak dit nog ongeveer 5-10 minuten. Snijd de tomaten in kwarten en voeg dit bij de groenten. Voeg hier ook het paprikapoeder bij en bak nog 2 minuten mee. Voeg het water toe en breng aan de kook, voeg dan de bouillonblokjes toe en roer goed door.

Laat de soep nog 10 minuten pruttelen totdat de groenten zacht zijn. Pureer alles met een staafmixer. Breng de soep eventueel nog op smaak met zout en peper. Roer de room door de soep heen en bewaar een beetje voor de garnering. Serveer de soep en garneer met peterselie en de overgebleven room.



Balkan salade

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Salade:
- 2 komkommers
- 2 grote gele paprika's
- 2 grote rode paprika's
- 2 grote groene paprika's
- 1 potje fetablokjes
- 2 rode uien

Dressing:
- 1 zakje salade fix tuinkruiden
- 3 eetl. water
- 3 eetl. olijfolie
- 3 eetl. frambozenazijn

Bereidingswijze:

Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Snijd de komkommer in schuine plakjes. Snijd de uien in ringen. Snijd de paprika in ringen.

Leg de komkommerplakjes mooi in een kring op het bord. Leg om en om de gekleurde paprikaringen hier bovenop. Doe daarop de uienringen. Garneer de salade met de fetablokjes en besprenkel deze met de dressing.



Mixed grill met Djuvec rijst en avvar

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Djuvec rijst:
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 wortels
- 2 rode paprika's
- 300 g Basmati rijst
- 1 theel. paprikapoeder
- 100 g Ayvar
- 500 ml water
- 1 eetl. Vegeta
- 1 eetl. olijfolie
- 2 blikjes gepelde tomaten of tomatenstukjes
- 100 g erwtjes
- 1 pot ayvar
- 2 witte uien.

Cevapi:
- 300 g rundergehakt
- 300 g lamsgehakt
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetl. olijfolie
- 1 eetl. paprikapoeder
- Versgemalen zwarte peper
- 3 g baking soda
- 35 ml water
- handje verse peterselie
- 10 g zout

Lamskoteletjes:
- 6 eetl. olijfolie
- 6 verkruimelde blaadjes salie
- 2 verkruimelde jeneverbessen
- 1 takje rozemarijn
- 1 eetl. fijngehakte groene peper
- 7 lamskoteletjes

Raznjici:
- 700 g kalfsvlees
- 1 blokje runderbouillon
- 1 half kopje water
- 3 teentjes knoflook uit de knijper
- 1 flinke theel. paprikapoeder
- 1 theel. zout
- 0,5 theel. versgemalen zwarte peper
- 30 ml olijfolie

Bereidingswijze:

Djuvec rijst:

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Schil de wortel en snij deze fijn. Snij de paprika, verwijder de zaadlijsten en zaadjes en snij deze fijn. Bak deze groenten (met uitzondering van de erwtjes) in een pan met dikke bodem even aan in een flinke eetlepel olijfolie. Voeg de rijst bij de groenten en bak deze kort mee. Voeg ook de paprikapoeder en ayvar toe. Kook het geheel daarna afgedekt in ongeveer 10 minuten gaar in de bouillon (water plus 1 eetlepel Vegeta) en de gepelde tomaten. Voeg vlak voor het serveren de erwtjes toe en warm nog even door.

Cevapi:
Snij de knoflook fijn en fruit in de olie tot deze zacht is. Mix het vlees, knoflook, peterselie, zout, zwarte peper en paprikapoeder in een mengkom. Voeg de baking soda bij het water en meng dit onder het vlees. Zet het gehaktmengsel afgedicht weg voor minimaal een uur in de koelkast. Maak cilindervormige staven van het gehakt van circa 8 cm lang en 2,5 cm dik. Bak de Cevapi in een pan rondom bruin en laat ze even garen.

Lamskoteletjes:
Vermeng de ingrediënten voor de marinade. Leg de lamskoteletjes in de kruidenmarinade en laat ze 10 minuten intrekken. Bak de lamskoteletjes tot ze rosé zijn.

Raznjici:
Los het bouillonblokje op in het water. Roer er de knoflook, het paprikapoeder en zout en peper door. Snij het vlees in blokjes en meng het door de marinade. Zet het 1 tot 2 uur in de koelkast. Rijg het vlees aan stokjes. Bak de spiesjes in de olie al draaiend gaar.

Serveren:
Leg het vlees op het bord samen met de Djuvec rijst. Voeg wat ayvar toe en garneer deze met wat witte uienringen.



Gekaramelliseerde paprika en aardbei met vanille-ijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 875 g aardbeien
- 3 gekleurde puntpaprika's
- ongezouten pinda's
- boter
- 50 g poedersuiker
- 14 g vanillesuiker
- vanille-ijs
- enkele blaadjes munt

Bereidingswijze:

Was de paprika's, verwijder de zaadjes en snijd ze in blokjes. Was de aardbeien en verwijder het kroontje. Snijd ze in 2 of in 4 delen.

Verwarm een pan, smelt er een klontje boter in en voeg de paprika toe. Laat deze garen zonder dat het puree wordt. Voeg op het laatst de aardbeien toe en laat even mee pruttelen. Bestrooi alles met de poedersuiker en laat het karamelliseren.

Rooster in een andere pan de pinda's samen met de vanillesuiker zodat ook deze licht karamelliseren.

Haal de paprika en aardbeien van het vuur en leg ze op een bord of in een schaaltje. Strooi er de gegrilde gekaramelliseerde pinda's over en voeg een bolletjes vanille-ijs toe. Garneer met een blaadje munt.