Menu van kookavond 13-12-2023

Samengesteld door: Oscar Aarns

Gerechten:

Voorgerecht: Ratatouille van wilde boschampignons
Tussengerecht: Lohikeitto, Finse zalmsoep
Hoofdgerecht: Rendierbiefstuk met gestoofde savooiekool, cantharellenportjus en cranberrycompote
Nagerecht: Appel crumble

Ratatouille van wilde boschampignons

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Ratatouille:

- 4 sneden wit brood
- 300 g boschampignons (eekhoorntjesbrood, cantharellen)
- 1 sjalot
- 2 plakjes rauwe ham
- enkele takjes peterselie, fijngehakt
- Parmezaan
- boter
- peper
- zout

Crème van amandelen:

- handjevol broodkruim
- 2 eetl. amandelen
- 2 teentjes look
- 20 cl volle melk
- 1 koffielepel amandelolie

Bereidingswijze:

Crème van amandelen:

Verwijder de korstjes van het brood. Snij de boterhammen in reepjes en vervolgens in blokjes. Rooster de amandelen lichtjes. Doe ze in een blender samen met het broodkruim, één teentje look, de amandelolie en de melk. Mix tot een gladde crème.

Ratatouille:

Maak de boschampignons proper en snij ze klein. Snipper een sjalotje en een teentje look fijn. Stoof de champignons aan in een klontje boter samen met de look en het sjalotje. Breng op smaak met peper en zout. Laat even stoven en voeg als laatste de vers gehakte peterselie toe. Bak ook de

croutons goudbruin in een klontje boter. Kruid met peper en zout.

Serveren:
Leg enkele toefjes van de amandelcrème op het bord. Dresseer hier de gebakken boschampignons, de rauwe ham en de broodcroutons mooi over. Rasp net voor het serveren er nog wat Parmezaan over het gerecht en werk af met verse peterselie en een likje olijfolie.

Lohikeitto, Finse zalmsoep

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 kg zalm, zonder huid en zonder graten
- 2 uien, fijngehakt
- 4-6 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 wortels, geschild en in blokjes gesneden
- 4 stengels selderij, in blokjes gesneden
- 4-6 aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 2 liter visfond
- 1 liter kookroom
- 8-12 eetlepels dille, fijngehakt
- 8 eetlepels boter
- 4 el maizena
- zout en peper naar smaak
- piment (gemalen) naar smaak

Bereidingswijze:

Voorbereiding 20 minuten, kooktijd 30 minuten.

Maak alle groenten schoon en snij deze fijn of in kleine blokjes. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 cm. Spoel de zalm af en dep deze vervolgens droog. Verwijder voorzichtig de huid en eventuele graatjes en snijd de vis in blokjes (niet té klein want een beetje bite is wel lekker).

Verhit de boter in een middelgrote soeppan. Voeg dan de gesneden ui, knoflook, wortel, selderij en aardappelen toe en bak ze een paar minuten aan tot ze zacht zijn. Voeg nu de visfond toe aan de pan en breng het geheel aan de kook. Laat het ongeveer 10 minuten koken en voeg dan de room toe.

Meng nu ook de maizena met 8-12 el water (of kookroom) en roer door de soep. Laat nog ongeveer 1 minuut koken zodat de soep wat kan binden. Pureer eventueel kort met een staafmixer voor een gladdere, vollere soep.

Voeg dan de zalm en dille toe, breng het geheel weer aan de kook en laat de soep nog een paar minuten zachtjes sudderen op laag vuur. Breng vervolgens op smaak met peper, piment (en eventueel nog wat zout) en serveer de zalmsoep warm.

Nauti ateriastasi!

Rendierbiefstuk met gestoofde savooiekool, cantharellenportjus en cranberrycompote

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Rendierbiefstuk:
- 7 rendierbiefstukken
- 700 g verse cranberries
- 500 g suiker
- 600 ml rode port
- 3 savooiekool
- 150 g boter
- 500 ml wildbouillon
- plantaardige olie
- 500 g cantharellen
- 2 bossen platte peterselie
- 7 kruimige aardappels

Gepofte aardappel:
- 7 aardappelen (kruimig)
- verse bieslook
- kruidenboter

Kruidenboter:
- 300 g roomboter
- 2 tenen knoflook
- 1/4 citroen (sap)
- verse bieslook
- verse peterselie
- grof zeezout

Bereidingswijze:

Gepofte aardappel:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Boen de aardappelen goed schoon en spoel eventueel af. Wikkel de aardappelen in aluminiumfolie en plaats ze circa 45 minuten in de oven.
Maak ondertussen zelf kruidenboter en snijd extra verse bieslook.
Haal de aardappelen uit de oven en prik met een vork in de aardappel om te zien of hij zacht is. Snijd de aardappel doormidden en vul riant met de kruidenboter, verse bieslook en (grof) zeezout.

Kruidenboter:
Laat de roomboter op kamertemperatuur komen (tenzij je smeerbare roomboter hebt genomen). Snijd 1 teentje knoflook ragfijn en hak 1 flinke el peterselie en 1 flinke el bieslook eveneens fijn. Vermeng met de roomboter. Voeg ongeveer 1/4 sap van een citroen toe en meng samen met wat (grof) zeezout door de boter. Voeg naar smaak peper toe. That's all, heerlijke verse kruidenboter!

Rendierbiefstuk:
Laat het vlees uit de koelkast even op temperatuur komen. Verwijder het rugvlies met een scherp mes. Wrijf het vlees in met zout en peper (houd de kruiding eenvoudig om de smaak te maximaliseren). Braad het vlees in boter op hoge temperatuur in een pan aan, zodat een mooi

krokant oppervlak ontstaat. Braad op een lagere temperatuur tot je de gewenste staat hebt bereikt (rare, medium rare, enz.). Pas op dat je het niet te lang braad. Het is het lekkerst als het rare tot medium rood is, kerntemperatuur 54 graden.
Breng in een steelpan de cranberries met de suiker en 150 ml port aan de kook. Laat circa 10 minuten koken. Laat de compote afkoelen.

Snijd de kool in fijne reepjes. Verhit een klont boter in een koekenpan en roerbak de kool circa 5 minuten. Blus af met de bouillon en laat het op laag vuur nog een paar minuutjes stoven. Breng de kool op smaak met zout en peper. Maak de cantharellen schoon met een champignonborsteltje of keukenpapier. Snijd de peterselie fijn. Bestrooi de biefstukken met zout en peper. Verhit een scheut olie in de pan en schroei het vlees dicht. Haal de biefstukken uit de pan en laat ze op een bord afgedekt met aluminiumfolie circa 5 minuten rusten. Voeg een extra klontje boter toe aan de koekenpan en bak hierin de cantharellen. Voeg de peterselie toe. Blus af met de overige 100 ml port. Doe de cantharellen met de jus in een kom. Zet de koekenpan opnieuw op het vuur en bak in een klontje boter de biefstukken nog even op hoog vuur krokant.

Serveren:
Schep de kool op de borden. Trancheer de biefstukken (= in plakjes snijden) en leg ze op de borden. Lepel er wat van de compote bij en bestrooi met wat peterselie. Serveer met de cantharellenportjus.

Appel crumble

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Crumble:
- 100 g suiker
- 100 g roomboter
- 200 g bloem
- snufje zout

Vanillesaus:
- 1 l slagroom
- 1 vanillestokje
- 2 eieren
- 50 g suiker
- 1 theel. maizena
- 2 Granny Smith appel
- snufje kaneel
- 7 bollen (vanille)ijs
- 2 sinaasappels (voor de garnering)

Bereidingswijze:

Crumble:

Begin met het maken van de crumble. Verwarm de oven voor op 175 graden. Zet een bakplaat klaar met een vel bakpapier erop. Mix de boter met de suiker en een snufje zout. Mix ongeveer een minuut. Voeg daarna de bloem toe. Mix eerst even rustig en kneed daarna met je handen. Maak er kruimels van. Doe de kruimels op de bakplaat met bakpapier en bak ze gedurende 15 à 20 minuutjes goudbruin en gaar in de oven. Schep ze halverwege de oventijd een keertje om.

Vanillesaus:

Ga daarna verder met het maken van de vanillesaus. Maak een papje van de maizena en een scheutje van de slagroom. Doe de rest van de slagroom in een steelpan. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg dit toe aan de slagroom. Laat de slagroom warm worden. Breek de eieren en voeg de eidooiers toe aan het maizena papje. Het eiwit wordt niet gebruikt. Voeg ook de suiker toe aan het papje en roer goed door. Schenk al roerend een scheut van de warme melk bij het papje. Roer goed door. Dit heet familie maken. Giet het mengsel vervolgens bij de rest van de warme melk in de steelpan. Verwarm de saus al roerend tot de saus gaat binden. Het is belangrijk dat de saus niet gaat koken! Want anders gaat het ei stollen en krijg je een heel vies sausje. Kun je een streep trekken met een lepel en blijft de lijn daarna zichtbaar? Dan is de vanillesaus klaar.

Serveren:
Was de appels en verwijder het klokhuis. Laat de schil zitten en snijd de appels in stukjes. Pak er acht kommetjes of bordjes bij en verdeel de crumble erover. Schep wat vanillesaus over de crumble. Verdeel er daarna wat appelblokjes over. Schep er een bol ijs bij en strooi wat kaneelpoeder over het geheel. Garneer de desserts tot slot met een schijfje dungesneden sinaasappel.