Menu van kookavond 24-01-2024

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht: Makreel- en avocadomousse in een glaasje
Tussengerecht: Pompoenpasteitje met Parmezaanse kaas
Hoofdgerecht: Mediterraanse stamppot met varkenshaas en mosterdsaus
Nagerecht: Appel-peertaartjes met kaneelijs



Makreel- en avocadomousse in een glaasje

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Makreelmousse:
- 1 gerookte makreel
- 3 takjes verse dille
- 200 g mascarpone
- 0,5 citroen
- spuitzak

Brooddriehoekjes:
- 2 sneetjes witbrood
- 2 eetl. boter

Avocadomousse:
- 2 avocado’s
- 0,5 citroen
- zeezout en peper

Opmaak:
- 15 g granaatappelpitten

Bereidingswijze:

Makreelmousse:

Pluk de dille en leg enkele takjes weg ter garnering. Rasp de citroenen en zet de rasp weg. Pers de citroenen en zet het sap weg. Maak de gerookte makreel schoon, verwijder het vel en de graatjes. Zet 1 stukje makreel per persoon afgedekt en koel weg tot de opmaak.

Pureer in de Magimix de rest van de makreel, met dille, mascarpone, 1 eetlepel citroenrasp, 2 eetlepels citroensap, royaal versgemalen peper en eventueel zeezout tot een romige mousse. Voeg

wat extra mascarpone toe als de mousse niet smeuïg genoeg is. Vul een spuitzak met de mousse. Leg de mousse koel weg tot de opmaak.

Tip: Bewaar citroensap voor de avocadomousse.

Goudbruine brooddriehoekjes:
Verwijder de korst van het brood en snijd uit de sneetjes driehoekjes van 3 centimeter, 1 per persoon. Smelt de boter. Besmeer de driehoekjes brood met de gesmolten boter. Bak het brood zachtjes goudbruin in een droge pan.

Avocadomousse:
Rasp en pers de citroen. Schil en ontpit de avocado’s. Snijd de avocado’s in stukken. Pureer met de staafmixer de avocado’s met 3 eetlepels citroensap tot een gladde mousse. Breng de mousse eventueel op smaak met versgemalen zeezout en peper. Vul een spuitzak met de mousse.

Opmaak:
Verdeel de makreelmousse over de ronde amuseglaasjes. Verdeel de avocadomousse over de glaasjes. Leg op de avocadomousse een stukje makreel, granaatappelpitjes, een toefje dille en het driehoekje brood.



Pompoenpasteitje met Parmezaanse kaas

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 100 g pompoen
- 50 g pompoenpitten
- 50 g knolselderij
- 100 ml slagroom
- 1 ei
- 10 g mosterd (2 theel.)
- 2 g paprikapoeder (1 theel.)
- 2 g kerriepoeder (1 theel.)
- 1 g oregano (gedroogd) (1 theel.)
- 1 g pimentpoeder (1 theel.)
- 2 knoflookteentjes
- 50 g Parmezaanse kaas
- zwarte peper
- zeezout
- 7 vellen bladerdeeg
- 25 g pecannoten (1 eetl.)
- 250 g crème fraîche

Bereidingswijze:

Vulling:

Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven op graden. Schil de pompoen, verwijder de pitjes en snijd deze in blokjes van 2 tot 3 mm. Schil de knolselderij en snijd deze ook in blokjes van 2 tot 3 mm. Rasp de Parmezaanse kaas. Pers de knoflookteentjes.

Meng in de blender de slagroom, 1 ei, de mosterd, paprikapoeder, kerriepoeder, oregano, pimentpoeder, geperste knoflook en de Parmezaanse kaas tot een romige saus. Giet de saus in een kom. Meng de blokjes pompoen en knolselderij door de saus. Breng het geheel eventueel op smaak met peper en zout

Bakken:

Hak de pecannoten grof. Hak de pompoenpitten grof. Bekleed de 'muffin' vormpjes met het bladerdeeg, waarbij 0,5 tot 1 centimeter ervan boven het vormpje uitkomt. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem. Verdeel de vulling gelijkmatig over de vormpjes Druk het overhangende bladerdeeg een beetje rommelig in model, zodat je een mooi randje krijgt.

Klop een ei los. Kwast het randje van het bladerdeeg in met het losgeklopte ei en bestrooi de vulling met de gehakte pecannoten en pompoenpitten. Plaats de 'muffin' vormpjes in de voorverwarmde oven en bak de pasteitjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin.

Opmaak:

Serveer het pasteitje lauwwarm. Garneer het pasteitje met een 'quenelle' crème fraîche.



Mediterraanse stamppot met varkenshaas en mosterdsaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Mediterraanse stamppot:

- 600 g bloemige aardappelen
- 125 g half-gedroogde tomaten
- 10 g rucola
- 15 g pijnboompitten
- 50 g boter
- 100 ml melk
- peper en zout
- kookring van 9 cm doornede

Varkenshaas en mosterdsaus:

- 700 g varkenshaas
- 25 g boter
- 25 ml olie
- peper en zout
- 50 ml witte kookwijn
- 200 ml water
- 150 ml room
- 0,5 runderbouillonblokje
- 25 g Limburgse mosterd (2 eetl.)
- 2,5 g maïzena

Bereidingswijze:

Mediterraanse stamppot:

Schil de aardappelen en snijd deze in stukjes. Kook de aardappelen gaar in water met zout en wanneer ze gaar zijn, giet ze af en laat je ze even uitstomen. Pureer de aardappelen door een zeef. Meng de puree met de boter en melk en breng het geheel eventueel op smaak met zwarte peper en zout.

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge pan. Snijd de half-gedroogde tomaten in stukjes. Snijd de rucola fijn.

Maak een stamppot door de gesneden tomaatjes en rucola aan de aardappelpuree toe te voegen en schep deze goed om. Voeg de geroosterde pijnboompitten aan de stamppot toe.

Varkenshaas en mosterdsaus:

Verwarm de oven tot 180 graden. Bestrooi de varkenshaas eventueel met zout en peper. Vet een ovenschaal in met boter. Verhit olie en boter in een koekenpan en bak de varkenshaas kort op hoog vuur. Bewaar het vet in de pan.

Zet de varkenshaas in de ingevette ovenschaal ongeveer 15 minuten in de oven, totdat de

varkenshaas een kerntemperatuur heeft van 60 graden. Giet de witte wijn en het water in de pan waarin de varkenshaas is gebakken, voeg het bouillonblokje toe en laat het vocht kort inkoken. Voeg de Limburgse mosterd en de room aan de saus toe. Breng de saus eventueel op smaak met peper en zout. Breng de saus op dikte met maïzena.

Opmaak:
Snijd de varkenshaas in dikke plakken. Vul op ieder bord een ring van 9 centimeter doorsnede met de puree. Leg enkele plakken varkenshaas tegen de puree aan. Giet wat saus over het gerecht.



Appel-peertaartjes met kaneelijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Taartjes:
- 200 g bloem
- 1.5 g bakpoeder (1 theelepel)
- 1 citroen (rasp)
- 0,5 theel. zout
- 100 g witte basterdsuiker
- 0,5 eidooier
- 150 g boter
- 5 g custardpoeder (3 theelepels)
- 1.5 appel
- 1.5 peer
- 20 g honing (1 eetlepels)
- 7 bakringen van 7 cm doorsnee en 3 cm hoog

Afwerking:
- 125 ml room
- 7 g suiker (0,5 eetlepel)

Bereidingswijze:

voorbereiding:
Kneed met de Kitchenaid met deeghaak een kruimelig deeg van de bloem, boter, basterdsuiker, eidooier, bakpoeder, en eventueel wat zout. Tip Kneed niet te lang: als je een bal hebt, is het goed. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het 1 uur weg.

Schil de appels en de peren en snijd ze in kleine blokjes. Meng de appel- en peerblokjes met de honing. Vet de bakringen in met boter. Bekleed de bakringen aan de binnenzijde met bakpapier.

Bakken van taartje:
Verwarm de oven voor op graden. Rol het deeg uit op de werkbank tot een dikte van ongeveer een 0,5 centimeter. Leg bakpapier op de bakplaat. Zet de bakringen op de bakplaat met bakpapier en bekleed ze met het deeg. Opmerking Bewaar het restant van het deeg. Strooi op iedere deegbodem een ½ theelepel custardpoeder. Schep de appel- en peerblokjes op de deegbodems. Verkruimel het restant van het deeg over de bakjes en druk de deegkruimels zacht aan.

Bak de taartjes in de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar. Laat de taartjes enkele

minuten af - koelen. Verwijder de bakringen.

Afwerking:
Klop de room stijf in de Kitchenaid met een ballongarde. Tip Zorg ervoor dat de slagroom goed koud is.

Opmaak:
Zet een appel-peertaartje op het bord. Leg een bol kaneelijs en een ‘quenelle’ slagroom naast het taartje. Decoreer het dessert met wat poedersuik