Menu van kookavond 20-03-2024

Samengesteld door: Bram Joosten

Gerechten:

Voorgerecht:	Gevulde courgette met auberginecompote rode uiensalsa
Tussengerecht:	Coquilles jabon fume met romige risotto
Hoofdgerecht:	Tarte tatin van sjalotten, eend, pastinaak en bramensaus
Nagerecht:	Chocoladetaartje met vanille-ijs en gemarineerde bosvruchten



Gevulde courgette met auberginecompote rode uiensalsa

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Auberginecompote:
- 2 aubergines
- 1 citroen
- 4 eetl. olijfolie
- komijn naar smaak
- 6 tenen knoflook
- bakpapier
- olijfolie

Uiensalsa:
- 4 rode uien
- 4 eetl. olijfolie
- 2,5 eetl. honing
- 2,5 eetl. rode balsamicoazijn
- +/- 200 ml rode wijn

Courgette:
- 2 courgettes
- 150 g feta

Saus:
- 1 bosje peterselie
- 200 ml slagroom
- Amandelschaafsel

Bereidingswijze:

Auberginecompote:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Prik de aubergines in met een vork en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Rooster ze in 45 minuten tot het vruchtvlees zacht is en het vruchtvlees donderbruin/zwart. Draai ze halverwege een keer om. Snijd ze in de lengte open, schep met een lepel het vruchtvlees eruit en hak grof. Pel en snijd de knoflook in dunne plakjes. Verhit olie in een pan en fruit de knoflook glazig (niet bruin!). Voeg de aubergines toe en verwarm 5 minuten tot het meeste vocht verdampt is. Breng op smaak met een beetje komijn en sap van citroen.

Uiensalsa:

Pel en halveer de uien. Snijd ze in dunne halveringen. Verwarm de olijfolie in een brede bakpan en fruit de uien in 5 minuten glazig en zacht. Voeg de honing, azijn en rode wijn toe. Laat 15 tot 20 minuten zachtjes stoven tot het licht stroperig is.

Courgette:

Snijd de uiteinden van de courgettes en snijd ze in het aantal benodigde stukken (2/ 3 per persoon). Ze moeten ongeveer 5 cm groot zijn. Verwijder met een koffielepeltje het zachte zaadgedeelte in het midden tot iets boven de bodem zodat er een bakje ontstaat. Bak ze in 1,5 tot 2 minuten per kant op laag vuur in een beetje olie. Breng op smaak met peper en zout.

Saus:
Snijd de steeltjes eraf en blancheer alleen het groen door ze 10 seconden in ongezouten kokend water te blancheren. Giet door een zeef en spoel direct af met koud water. Knijp het vocht er goed uit. Verwarm de slagroom en pureer met de peterselie tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:
Serveer op een bord 2/ 3 courgettes en vul af met de warme aubergine compote, schep hierop een beetje rode uiensalsa en brokkel de feta erover. Lepel de peterseliecoulis in twee banen langs de courgettes. Garneer het gerechtje met wat gebruineerd amandelschaafsel.



Coquilles jabon fume met romige risotto

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Risotto:
- 400 g risotto
- 4 eetl. olijfolie
- 1 ui, fijngesnipperd
- 150 ml droge witte wijn
- 2 l kippenbouillon
- 2 peren
- 250 g Roquefort/ gorgonzola
- 80 g geraspte kaas
- 50 g boter
- 30 g truffel tapenade
- 8 plakjes rauwe ham fijngesneden

Coquilles:
- 8 coquilles
- 3 eetl. roomboter
- olijfolie
- zwarte peper
- beetje citroensap

Bereidingswijze:

Risotto:

Verhit de olie in een pan met dikke bodem en fruit daarin de uien glazig. Voeg na 5 minuten de rijst toe en bak deze op laag vuur totdat de korrels glanzen. Blus af met de witte wijn en laat deze al roerend verdampen. Draai het vuur laag en schenk er een flinke scheut bouillon bij. Laat de risotto rijst dit al roerend opnemen. Blijf dit om de paar minuten doen totdat alle bouillon is opgenomen… dit duurt ongeveer 20 minuten. Was 2 peren en snij deze in blokjes. Verhit de boter in de pan en bak de peren zacht. Snij ook de gorgonzola kaas in blokjes. Voeg de blokjes peer, blokjes Roquefort, ham en truffel toe aan de risotto en breng verder op smaak met zwarte peper en zout. Leg de deksel op de pan en laat de risotto 2 minuten staan.

Coquilles:

Spoel de coquilles zachtjes af onder de kraan en dep ze voorzichtig en secuur droog. Zet een koekenpan op medium tot hoog vuur en voeg een scheut boter en een scheut olie toe. Maak de pan, boter en olie goed heet, maar laat de boter niet verbranden. Zet zo nodig het vuur iets lager. Leg je de coquilles in de pan. Zet het vuur hoog. Zorg ervoor dat je niet te veel coquilles tegelijk bakt. Je wilt ze echt een beetje bruin bakken en dus niet stoven in hun eigen vocht. Eventueel bak je de coquilles liever in meerdere pannen. Bak de coquilles 1 a 2 minuten per kant. Je wilt een krokante, lichtbruine buitenkant, maar van binnen moet de coquilles nog een beetje rauw/zacht zijn. Blus af met een kneepje citroensap en wat zwarte peper.

Serveren:

Schep de risotto in de diepe borden en leg de coquille erop.



Tarte tatin van sjalotten, eend, pastinaak en bramensaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Tarte tatin:
- 500 ml rode port
- bladerdeeg
- 40 ml balsamico azijn
- roomboter
- 110 g rietsuiker
- 2 eitjes
- 15 sjalotten

Bramensaus:
- 300 g bramen
- 200 ml rode port
- 75 g rietsuiker
- kaneelstokje

Pastinaak:
- 800 g pastinaak.
- zwarte peper
- 2 knoflooktenen
- olijfolie

Eend:
- 1300 g eendenborstfilet
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Tarte tatin:
Kook in een pan de port en balsamico en de rietsuiker in tot het licht stroperig is. Pel de sjalotten en halveer ze, blancheer ze vervolgens 1 minuut in gezouten water. Voeg de geblancheerde sjalotten toe aan de portsiroop en laat rustig doorkoken, zodat ze de siroop absorberen. Steek met een steekvorm rondjes uit het bladerdeeg en prik met een vork enkele gaatjes erin. Bestrijk de bakvormpjes met roomboter en strooi er nog wat rietsuiker overheen, zeef de sjalotten uit de stroop en kook eventueel nog een beetje verder in. Leg de sjalotten in de bakvormpjes, en giet de ingekookte siroop er nog bij. Bestrijk de deegrondjes met losgeklopt ei en dek de sjalotten af met het deeg, stop de zijkanten van het deeg losjes in de vormpjes. Bak in de voorverwarmde oven op 200 graden ongeveer 20 min.

Bramensaus:
Kook alles samen in een pannetje een aantal minuten en haal vervolgens het kaneelstokje eruit. Draai de bramen door een zeef, voeg vervolgens weer het kaneelstokje toe en laat een aantal minuten doorkoken, passeer vervolgens de saus door een fijne zeef en zet weg.

Pastinaak:
Schil de pastinaken en snijd er mooi dikke frieten van. Blancheer ze in gezouten water en laat ze

goed uitlekken. Leg ze op een bakplaat met wat bakpapier en besprenkel met olijfolie en de gekneusde knoflooktenen. Breng op smaak met peper en zout.

Eend:
Snijd de eend op de vel kant in een ruitpatroon. Breng op smaak met peper en zout. Bak de eend aan op de vel kant in een droge pan en als deze mooi krokant is dan pas omdraaien. Haal van het vuur en gaar de eend verder in een voorverwarmde oven van 170 graden tot een kern temp. van 50 graden Haal uit de oven en laat een paar minuutjes rusten.

Serveren:
Keer de Tarte tatin om op het bord. Trancheer de eend en leg rondom de tatin. Verdeel de pastinaak frieten en de bramensaus rondom.



Chocoladetaartje met vanille-ijs en gemarineerde bosvruchten

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Chocoladetaartje:
- 3 eieren
- 2 eidooiers
- 65 g suiker
- 125 g chocolade
- 50 g boter
- 125 g ricotta
- Geraspte schil van een sinaasappel
- 25 g bloem gezeefd
- poedersuiker

Vanille-ijs:
- 250 ml slagroom
- 100 g suiker
- vanille-essence naar smaak
- 6 eidooiers
- bosvruchten

Bereidingswijze:

Chocoladetaartje:

Bereiding Klop de eieren, eidooiers en de suiker in een kom schuimig. Zet een kom op een pan kokend water en laat hierin de chocolade smelten met de boter. Roer af en toe, er mogen geen klontjes in zitten. Klop de gesmolten chocolade geleidelijk door het eimengsel tot het mooi egaal is. Schep de ricotta en de geraspte sinaasappelschil erdoor. Spatel nu de bloem erdoor en schep het mengsel in de ingevette vormpjes met een inhoud van ongeveer 1,5 dl. Bak de taartjes 15 minuten in een oven van 180 graden. Haal voorzichtig de taartjes uit de vorm, keer om en bestrooi met poedersuiker.

Vanille-ijs:

Klop de eidooiers met de suiker en vanille-essence zeer stijf. Meng met een spatel de slagroom voorzichtig door het eimengsel en verdeel over een plaat. Laat opstijven in de diepvries, maak bij het afmaken van het dessert een mooie cannelle en leg deze langs het chocoladetaartje.

Serveren:

Meng in een kommetje de bosvruchten met een beetje crème de cassis en zet apart. Verwarm de gemarineerde bosvruchtjes eventjes in een pannetje en serveer langs het chocoladetaartje.