Menu van kookavond 17-04-2024

Samengesteld door: Dave Buskes

Gerechten:

Voorgerecht:	Asperges met gerookte zalm, Maltaisesaus en rucola
Tussengerecht:	Cappuccino van bier en kastanjechampignons, Hollandse garnalen en een kaasstengel
Hoofdgerecht:	Entrecote met portsaus, geblakerde bosuitjes met spek en geroosterde sjalotten
Nagerecht:	Citroentaart met yoghurtijs



Asperges met gerookte zalm, Maltaisesaus en rucola

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Asperges met gerookte zalm:

- 200 g gerookte zalm
- 18 witte asperges
- 80 g rucola
- 8 eierdooiers
- 1 sinaasappel (voor lange zestes)

Maltaisesaus:

- 6 eierdooiers
- 6 halve eierdopjes witte wijn
- 0,5 citroen (sap)
- 250 g geklaarde boter
- 2 (bloed)sinaasappels

Bereidingswijze:

Maltaisesaus:

Eerst de boter klaren. De eierdooiers en de witte wijn op een matig vuur opkloppen tot er een binding ontstaat. Niet laten koken. Eventueel de kom af en toe eens van het vuur nemen. Nadien er de geklaarde boter onder mengen. Afwerken met een weinig citroensap.

Rasp de schil van 2 kleine (bloed)sinaasappels. Blancheer de schil, spoel hem af en hak hem ragfijn. Pers het sap uit en laat het in een steelpan op laag vuur tot tweederde inkoken. Roer de schil erdoor en haal van het vuur. Klop vlak voor het serveren het sinaasappelsap door de Hollandse saus. Breng op smaak en serveer direct.

Voor de lange zestes de sinaasappelen zeer dun schillen (zonder wit) en daarna in een fijne julienne versnijden. Deze julienne eveneens 2-maal blancheren. De asperges schillen van boven naar onder. Biétgaar koken in licht gezouten water. De asperges warm houden. De eierdooiers even afbranden met een crème brulee brander.

Bordschikking:
Twee asperges per bord leggen en er de gerookte zalm gedeeltelijk over leggen. Nadien de saus er over napperen. Daar een gebrand eidooier opleggen. Afwerken met enkele takjes rucola en enkele lange zestes van sinaasappel.



Cappuccino van bier en kastanjechampignons, Hollandse garnalen en een kaasstengel

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:
- 500 g Kastanje-champignons
- 90 g boter
- 3 flesjes Wetsmalle trappist dubbel
- 1 l gevogeltebouillon
- zout
- cayennepeper
- 0,6 l room
- 150 g Hollandse garnalen
- 1 bos kervel

Kaasstengels:
- 6 vellen bladerdeeg
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

Soep:
Maak de champignons schoon en stoof ze in de boter zonder te kleuren. Schep 1/6 deel van de champignons uit de pan en houdt ze apart. Voeg aan de rest de gevogeltebouillon en het bier toe. Laat het geheel inkoken tot de helft. Passeer de champignonbouillon door een zeef en voeg de room toe. Laat de soep nog eens 10 minuten trekken en breng op smaak. Spoel de garnalen met lauw water en bestrooi daarna met een klein beetje zout.

Kaasstengels:
Bestrijk het bladerdeeg met eigeel. Strooi de Parmezaanse kaas over het bladerdeeg. Snijd het bladerdeeg in repen. Bak in de oven op 180 graden voor 8 minuten.

Presentatie:
Verwarm de apart gehouden champignons. Verdeel de champignons, de garnalen en de gesneden kervel over de soepkommen. Maak de soep schuimig met een staafmixer en giet de soep over de garnituur. Leg een takje kervel op de soep. Serveer met een kaasstengel.



Entrecote met portsaus, geblakerde bosuitjes met spek en geroosterde sjalotten

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 stukken Entrecote van 150 gram
- 24 gepelde hele sjalotten
- 2 gepelde sjalot, in dunne plakjes
- 150 g roomboter, ongezouten
- olie
- 2 theel. bloem
- 150 ml port
- 450 ml krachtige kalfsbouillon
- 24 bosuitjes
- 8 plakjes ontbijtspek of prosciutto
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Entrecote (1):
Zout het vlees rondom (wees niet te zuinig!) en leg het weg tot gebruik.

Sjalotten:
We beginnen daarna met de sjalotten. Verwarm de oven voor op 170 graden. Leg de gepelde hele sjalotten in een ovenvaste pan of ovenschaal, met twee eetlepels boter. Dek af met aluminiumfolie en rooster gaar in de oven: ongeveer 45 minuten tot een uur. Haal de schaal uit de oven en houd warm.

Entrecote (2):
Verhoog de temperatuur van de oven naar 190 graden. Verhit de olie in een grote koekenpan op hoog vuur, doe er een eetlepel boter bij en schroei het vlees rondom dicht. Ook de zijkanten moeten dichtgeschroeid zijn. Leg het vlees in een ovenschaal en zet ‘m in de oven. Je moet 7 minuten aanhouden voor rare en 10 voor medium.

Portsaus:
Gooi het vet uit de koekenpan weg en verhit 1 eetlepel boter op medium tot hoog vuur. Laat de gesneden sjalot zacht worden, strooi de bloem erover en laat nog 2 minuten bakken. Daarna mag de port erbij. Schraap de aanbaksels van de bodem en laat de port voor de helft inkoken. Voeg dan de kalfsbouillon toe aan de saus en kook het weer tot de helft in. Je weet dat je saus goed is, als ‘ie aan een lepel blijft plakken. Maak af met zout en peper en zeef de saus - heel chique - boven een steelpannetje. Breng de portsaus aan de kook en haal de pan dan van het vuur. Roer er met een

garde de laatste eetlepel boter doorheen voor een glanzende saus.

Bosuitjes:
Was de bosuitjes goed. Haal eventueel losse blaadjes of velletjes van de bosuitjes af. Laat het kontje eraan zitten, maar snijd eventueel iets van de bovenste uiteinden van de uitjes af; die zijn soms minder mooi. Pak drie bosuitjes bij elkaar en wikkel er een stukje spek of prosciutto omheen. Verhit een gietijzeren koekenpan op medium tot hoog vuur. Giet wat olie in de pan en leg het eerste bosje bosuien erin. Waarschijnlijk past dat in eerste instantie niet helemaal in de pan, maar je kunt ‘m heen en weer bewegen. Hang eerst de bovenkant buiten de pan, dan de onderkant, etc. Blijf de bosuitjes bewegen in de pan tot ze zover geslonken zijn dat je ze langs één kant kunt plooien. Voeg peper en zout toe en haal de bosuitjes uit de pan zodra ze geblakerd zijn; na ongeveer 4 minuten.

Entrecote (3):
Verder met de Entrecote: haal de stukken vlees uit de oven en laat ze 5 tot 8 minuten rusten. Dien het vlees op met de geroosterde sjalotten , de bosuitjes met spek en de saus eroverheen gelepeld.



Citroentaart met yoghurtijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Citroentaart:
- 200 g koekjes (bijv. digestive)
- 100 g boter (gesmolten)
- 150 ml citroensap
- 2 handjes citroenrasp
- 4 eieren
- 150 g Suiker
- 2 theel. maïzena
- 200 ml slagroom
- poedersuiker (optioneel, voor decoratie)

Yoghurtijs:
- 500 ml slagroom
- 400 ml gecondenseerd melk
- 800 ml Griekse yoghurt
- 8 bevroren glaasjes

Bereidingswijze:

Citroentaart:

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Vet een taartvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.

Verkruimel de koekjes in een keukenmachine of doe ze in een plastic zak en plet ze met een deegroller. Meng de verkruimelde koekjes met de gesmolten boter. Druk het mengsel stevig op de bodem van de taartvorm om een gelijkmatige korst te vormen.

Klop de eieren en suiker samen in een kom tot het mengsel licht en luchtig is. Voeg het citroensap, de citroenrasp, maïzena en slagroom toe. Meng goed tot een glad mengsel. Giet dit mengsel over de korst in de taartvorm.

Bak de citroentaart in de voorverwarmde oven gedurende 30-35 minuten, of tot de vulling stevig is en goudbruin aan de randen.

Laat de citroentaart volledig afkoelen in de taartvorm. Als je wilt, kun je de taart voor het serveren bestrooien met poedersuiker voor een extra decoratief tintje.

Yoghurtijs:
Zet de 8 glaasjes alvast in de vriezer.

Zorg dat de slagroom goed stijf is. Spatel de yoghurt en de gecondenseerde melk door de slagroom. Schep dit in de glaasjes en zet deze zo snel mogelijk in de vriezer.

Serveren:
Snijd de citroentaart in plakjes en serveer dit samen met het glaasje yoghurtijs.