Menu van kookavond 16-04-2025

Samengesteld door: Bram Joosten

Gerechten:

Voorgerecht: Aspergesoep met ham en ei
Tussengerecht: Carpaccio in een glaasje
Hoofdgerecht: Gevulde Varkenshaas op zijn Italiaans
Nagerecht: Paas Tiramisu



Aspergesoep met ham en ei

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 3 sjalotjes
- 800 g verse witte asperges, geschild
- 2 l water (voor 2.5 l kippenbouillonblokjes)
- 200 g ham
- 4 hardgekookte eieren
- 2 eetl. fijn gesneden peterselie
- 250 ml slagroom
- 80 g bloem
- 80 g boter
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Snijd de asperges in stukken. Kook ze 5 minuten in ongeveer 2 liter water en laat daarna nog 10 minuten nagaren in het water.

Hak de sjalotjes fijn. Smelt de boter in een soeppan en fruit de sjalotjes hierin aan. Voeg dan de bloem toe en roer met een garde tot een roux en laat deze 5 minuten zachtjes bakken en garen. Giet de asperges af en vang al het kookvocht op. Los de bouillonblokjes op in het het kookvocht van de asperges. Giet dit beetje bij beetje bij de roux en blijf met een garde roeren zodat er geen

klontjes ontstaan.

Als alle bouillon is toegevoegd roer je de kookroom er door en voeg je de gekookte asperges in stukken toe. Proef of de soep goed op smaak is en voeg eventueel een snufje peper en/of zout toe. Voeg de hamreepjes (gedeeltelijk) toe aan de soep. Schep de soep in borden en garneer eventueel met stukjes ei, hamreepjes en wat fijngehakte peterselie.



Carpaccio in een glaasje

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Carpaccio:
- 360 gr carpaccio
- 5 eetl. truffelmayonaise
- 150 g rucola
- 100 g Parmezaanse kaas vlokken
- 16 zongedroogde tomaten
- 4 a 5 eetl. pijnboompitten
- snufje zout
- snufje peper

Truffel Mayonaise:
- 2 eidooiers
- 2 mespuntjes mosterd
- 2 eetl. azijn
- 200 ml. arachideolie
- 2 eetl. truffeltapenade
- 100 ml room
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Carpaccio:
Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes. Rooster de pijnboompitten in een pan, zonder olie, totdat ze bruin zijn. Snijd de rucola wat fijner.Meng in een kom de rucola, zongedroogde tomaatjes, carpaccio, pijnboompitten (wat achterhouden), zout en peper en Parmezaanse vlokken (wat achterhouden). Voeg ook een beetje olie van de zongedroogde tomaatjes toe. Verdeel de salade over 8 glazen. Maak af met een lepeltje truffelmayonaise en wat extra Parmezaanse kaas/pijnboompitten.

Truffelmayonaise:
Meng met een garde de eidooier met de mosterd en de azijn. Zodra het goed gemengd is voeg druppelsgewijs de olie toe. Meng het geheel tot er een mayonaise achtige substantie ontstaat. Meng de truffeltapenade door de mayonaise en maak deze op smaak met peper en zout. Als laatst de room toevoegen



Gevulde Varkenshaas op zijn Italiaans

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenshaas:
- Varkenshaas
- Plakken parmaham
- 20 gedroogde tomaatjes
- 4 eetl. pijnboompitten
- 2 mozarella bollen
- 4 eetl. pesto
- verse basilicum
- olie om te bakken

Aardappelen:
- 12 flinke aardappelen, geschild en in vieren gesneden
- olijfolie of plantaardige olie

Haricots verts:
- 500 g haricots verts
- 16 plakken katenspek

Bereidingswijze:

Varkenshaas:
Snijd de varkenshaas over de lengte open maar niet helemaal doormidden. Besmeer de binnenzijde aan 1 kant met pesto. Snijd de mozzarella in plakken en leg op de onderste helft (gebruik niet al te veel mozzarella, want dan is de kans groter dat deze er uit loopt tijdens het bakken).

Snijd de tomaatjes in stukken, verdeel over de mozzarella en bestrooi met pijnboompitten en basilicumblaadjes. Vouw de varkenshaas voorzichtig dicht. Wikkel de plakken ham om de varkenshaas en druk deze goed vast. Laat de plakken overlappen. Knoop er een paar touwtjes omheen zodat de parmaham goed blijft zitten. Verhit een beetje olie of boter in een pan en leg de varkenshaas hierin. Bak de varkenshaas ca. 20 tot 25 minuten in de pan (afhankelijk van de dikte). Draai hem voorzichtig een paar keer om. Het vlees mag van binnen rosé zijn maar moet wel gaar zijn.

Aardappelen:
Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de aardappels in een grote pan, zet ze onder water en voeg 1 theelepel zout toe. Breng aan de kook en laat 7 minuten koken tot de aardappels aan de buitenkant een beetje vlokkig zijn, maar vanbinnen nog hard. Giet ze af, schud ze een beetje in een vergiet of zeef zodat de randen een beetje korrelig worden, dan krijg je heerlijk krokante aardappels. Giet de olie in een grote braadslee en laat die 5 minuten in de oven heet worden. Doe de uitgelekte aardappels in de hete olie. Zorg dat elke aardappel goed onder de olie zit en bak ze dan 1 uur in de

oven waarbij je ze elke 20 minuten omdraait. Haal de aardappels met een schuimspaan uit de braadslee en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze royaal met zeezout en dien op.

Haricots verts:
De haricots verts biétgaar afkoken en in het katenspek draaien.



Paas Tiramisu

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 g mascarpone
- 200 ml advocaat
- 500 ml slagroom
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 kopjes espresso
- 36 lange vingers
- 8 chocolade eitjes

Bereidingswijze:

Klop de mascarpone en de slagroom met de vanillesuiker en 150 ml advocaat met een mixer romig. Verdeel een beetje van het mengsel over de bodem van de glaasjes.

Als de koffie is afgekoeld schenk je deze op een diep bord. Breek de lange vingers in tweeën en doop deze één voor één een paar seconden in de koffie en verdeel dan een paar stukjes over het romige mengsel in de glaasjes.

Druppel hier een klein beetje van de overige advocaat over en maak weer een nieuwe laag met het roommengsel, lange vingers gedoopt in espresso en een beetje advocaat.

Eindig met een laag van het roommengsel en besprenkel met wat extra advocaat. Breek 2 lange vingers in tweeën en steek deze bovenin het mengsel. Snijd of sla de chocolade paaseitjes in stukjes en kruimel deze over de paastiramisu.