Menu van kookavond 29-10-2025

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht: Groene aspergesoep met spinazie en knoflook-kaasbrood
Tussengerecht: Caprese taartje met burrata
Hoofdgerecht: Saltimbocca met truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes
Nagerecht: Citroen tiramisu



Groene aspergesoep met spinazie en knoflook-kaasbrood

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 g jonge kaas, geraspt
- 8 tenen knoflook, fijngesneden
- 150 g boter, op kamertemperatuur
- 1 wit brood, stevig, ongesneden
- 4 sjalotjes, fijngesneden
- 1000 g groene asperges, in stukjes
- 600 g jonge bladspinazie, gewassen
- 2 l groentebouillon, van tabletten
- 2 bakjes tuinkers
- 2 eieren

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 graden. Prak de kaas en 3 tenen knoflook door 100 g boter. Voeg zout en peper naar smaak toe. Snijd vanaf de bovenkant een blokpatroon van ongeveer 2 cm in het brood. Stop op ongeveer 1,5 cm van de onderkant zodat het brood heel blijft. Verdeel het boter-kaasmengsel over de snedes. Pak het brood in aluminiumfolie en bak het 12-14 minuten in de oven. Vouw de folie open en bak het brood in nog 6 minuten goudbruin en krokant.

Smelt in een soeppan de laatste 50 g boter. Bak de laatste 5 tenen knoflook met de sjalot 1 minuten

zachtjes. Schep de aspergestukjes erdoor en bak 3 minuten mee zonder te kleuren. Voeg de spinazie toe (houd een handvol apart om de soep straks af te maken) en laat het blad al omscheppend slinken. Schenk de bouillon bij de groenten en breng aan de kook.

Kook de asperges in 6-8 minuten zachtjes gaar.

Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Schep de soep in 8 kommen. Verdeel het bewaarde spinazieblad over de soep. Serveer met het knoflook-kaasbrood en bestrooi met afgeknipte tuinkers. Kook de eieren hard en snij in vier parten en leg een part als garnering op de soep.



Caprese taartje met burrata

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kleine bollen burrata
- 12 grote tomaten
- 2 eetl. kappertjes
- 8 eetl. pesto
- 6 takjes verse basilicum
- 2 theel. oregano
- peper
- zout
- steekring van ca. 7 cm

Bereidingswijze:

Was de tomaten en snijd ze in parten. Verwijder de zaadlijsten en snijd de tomaten in kleine blokjes. Doe de blokjes in een kom. Voeg de kappertjes toe en breng op smaak met oregano, peper en zout. Laat het mengsel goed uitlekken.

Leg een steekring op een bordje en verdeel een achtste van de tomatenvulling over de ring. Druk het een beetje aan. Je kan dit het beste vlak voor het serveren doen, want er loopt altijd nog wat vocht uit de tomaten.

Leg een bol burrata op de tomaten. Garneer het geheel met pesto en verse basilicum. Herhaal dit met overgebleven tomaat. Serveer de caprese taartjes meteen.



Saltimbocca met truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Saltimbocca:

- 8 kalfsschnitzels
- 16 plakken parmaham
- 32 blaadjes salie
- Scheut witte wijn
- boter

Truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes:

- 8 takjes cherry tomaatjes
- 4 eetl. olijfolie
- 500 g knolselderij
- 4 eetl. olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 1.6 l water
- 3 theel. zout
- zwarte peper
- 250 g polenta
- 4 theel. truffelolie
- 40 g waterkers

Bereidingswijze:

Saltimbocca:

Het is handig om de kalfsschnitzels ruim voordat je ze gaat bakken alvast in de ham in te pakken en even weg te zetten in de koelkast. De ham kan op deze manier een beetje aan het vlees "plakken". Uiteindelijk bakt dat een stuk fijner.

Leg twee plakken ham met een kleine overlap naast elkaar op een plank of bord. Leg de schnitzel erop. Leg er 4 blaadjes salie op. De salie maakt dit gerecht, dus liever iets meer salie dan minder. Vouw de ham om de schnitzel heen en druk het een beetje aan. Herhaal dit voor de andere schnitzels. Leg ze vervolgens op een bord in de koelkast. Haal ze daar een 20 minuten voordat je ze gaat bakken weer uit.

Verwarm de borden voor, wij doen dat meestal in een bak warm water. Smelt boter in een koekenpan en leg de vleespakketjes in de pan. Leg eerst de kant met de salie naar beneden, dan kan de smaak van de salie zich met de boter mengen. Draai de schnitzel na 2 minuten om. Bak de andere kant ook nog 2 minuten.

Truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de tomaatjes in een ovenschaal en besprenkel met de helft van de extra vierge olijfolie. Rooster ze 15 minuten in de oven.

Snijd ondertussen de knolselderij in blokjes van een halve cm. Verhit de milde olijfolie in een koekenpan en bak 12 minuten op middelhoog vuur. Roer regelmatig. Pers de knoflook erbij en bak nog 1 minuut.

Breng ondertussen het water met het zout aan de kook. Voeg al roerend de polenta toe en breng opnieuw aan de kook. Laat de polenta 10 minuten zachtjes koken. Roer de rest van de extra vierge olijfolie en de wittetruffelolie erdoor.

Verdeel de polenta over kommen. Schep de gebakken knolselderij erop. Leg de tomaatjes erop en verdeel de waterkers erover. Bestrooi met zwarte peper.



Citroen tiramisu

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 260 g lange vingers
- 375 g mascarpone
- 2 eetl. poedersuiker
- 300 ml slagroom
- 3 citroenen
- 3 eieren
- 120 g suiker
- limoncello

Bereidingswijze:

Begin met het schoonmaken van de citroenen. Rasp de gele schil en houd deze apart. Snijd de citroenen doormidden en pers het sap eruit. Splits de eieren in eiwitten en dooiers. Klop in een schone kom de eiwitten stijf met de poedersuiker.

In een andere kom, klop je de eidooiers samen met de suiker tot een licht en schuimig mengsel, dit duurt ongeveer 3 minuten. Voeg nu de mascarpone, de helft van de citroenrasp en 3 eetlepels citroensap toe aan de opgeklopte eidooiers. Klop dit samen goed door.

In een aparte kom, klop je de slagroom stijf. Schep daarna de slagroom voorzichtig door het mascarponemengsel. Spatel als laatste het opgeklopte eiwit door het mengsel. Maak een mengsel van het overgebleven citroensap en een scheut limoncello op een diep bord.

Doop de lange vingers één voor één in het limoncellomengsel. Leg dan een laagje van deze gedoopte lange vingers in de weckpot. Verdeel de helft van het roommengsel over de lange vingers. Herhaal dit met nog een laag gedoopte lange vingers. Eindig met een laag van het roommengsel.

Strooi de rest van de citroenrasp over de citroen tiramisu. Doe de deksel dicht en laat het geheel minstens 4 uur, of liever een hele nacht, opstijven in de koelkast. Zorg dat de koelkast goed koud is zodat de tiramisu goed kan opstijven.