Menu van kookavond 21-01-2026

Samengesteld door: Oscar Aarns

Gerechten:

Voorgerecht:	Gerookte forel met aardappelsalade, sjalotten mayonaise en bieslook crème
Tussengerecht:	Knödel met speck in kippenbouillon
Hoofdgerecht:	Traditionele Wiener schnitzel met sauerkraut, gepofte aardappel en oesterzwammen
Nagerecht:	Apfelstrudel met rum rozijnen en vanillesaus en bolletje ijs



Gerookte forel met aardappelsalade, sjalotten mayonaise en bieslook crème

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Sjalotmayo:
- eieren
- 1 citroen
- 2 sjalotten
- zonnebloemolie
- peper
- zout

Aardappelsalade:
- 1,5 kg aardappelen

Bieslook crème:
- 1 bos bieslook
- 100 ml zonnebloemolie
- 1 eetl. yoghurt
- 1 eiwit

Serveren:
- 250 g forel

Bereidingswijze:

Sjalotmayo:

Doe de eieren in een hoge smalle plastic litermaat, voeg van de citroen het sap toe en rasp wat van de schil. Voeg met behulp van de staafmixer gelijkmatig de zonnebloemolie toe totdat je een mooie mayonaise dikte hebt. Snij van de sjalotten mega fijne brunoise. Spoel deze brunoise kort in een zeef af onder koud water. Voeg deze toe aan de mayonaise en maak op smaak met peper en zout.

Aardappelsalade:
Schillen, snij ze op de mandoline in plakken van 2 mm. Bewaar 24 aardappelplakken tot later (of iets meer). Snij restant in gelijkmatige blokjes van 3 mm.

Houd 4 eetlepels blokjes apart en spoel koud af zodat het zetmeel verdwijnt. Deze gaan we frituren. Frituur in laagje van 5 cm zonnebloemolie.

Het restant van de blokjes blancheren we kort in zout water, maar zorg dat ze beetgaar zijn. Spoel koud en leg in een zeef. Maak deze aan met de sjalot mayonaise.

Steek uit de bewaarde 36 plakjes pp 6 rondjes uit 3 of 4 cm) uit en blancheer kort tot beetgaar. Leg per bord 3 op het bord, vul met aardappelsalade en dek af met een plakje aardappel.

Bieslook crème:
Snij bieslook zeer fijn, blancheer kort en blender met zonnebloemolie. Laat uitlekken in een fijne zeef. Meng dan met 1 eiwit en 1 eetlepel yoghurt en blender tot een mooie crème. Breng op smaak met peper en zout en doe in een spuitflesje.

Serveren:
De gerookte forellen kunnen zowel warm als koud worden geserveerd. Zet de torentjes in een driehoek op het bord en verdeel de stukjes forel filet en de bieslook crème er mooi tussen. Garneer met fijngehakte bieslook.



Knödel met speck in kippenbouillon

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 12 sneetjes casino witbrood
- 2,5 l melk
- 3-4 eieren
- 200 g spek
- 300 g gerookte ham, gerookt vlees of Kaminwurzen (gerookte en gedroogde worstjes met een pittige smaak)
- 60 g boter
- 1 ui
- peterselie
- bieslook
- ongeveer 6 eetl. bloem (120 - 160g)
- kippenbouillon

Bereidingswijze:

Snijd het brood in blokjes, dompel het in melk, knijp, voeg de eieren toe en kneed, dek af en laat het 30 minuten rusten.

Bak de in blokjes gesneden spek en de gehakte ham (of het vlees) apart bruin en voeg ze toe aan het mengsel, voeg dan de gebakken ui, gehakte peterselie en bieslook en zout toe. Bestrooi met bloem en meng goed het mengsel dat vrij consistent maar niet plakkerig moet zijn. Vorm met natte handen 8-12 grote en ronde dumplings.

Eenmaal klaar, moeten de dumplings ongeveer 12 minuten langzaam koken in de bouillon.

Het is raadzaam om een knoedel te proberen om ervoor te zorgen dat hij niet uit elkaar valt tijdens het koken. De testbol moet van buiten lekker glad en van binnen zacht zijn. Als het te zacht is, voeg dan een beetje bloem toe en pas het met je handen aan door er iets meer op te drukken. Goed gemaakte dumplings komen bij de eerste kook aan de oppervlakte.

Kook vervolgens de resterende knoedels. Maak af met verse bieslook en serveer direct.



Traditionele Wiener schnitzel met sauerkraut, gepofte aardappel en oesterzwammen

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Paneermeel:
- wit brood

Wiener schnitzel:
- 8 kalfsschnitzels, 150 gram elk
- 6 eieren
- 200 g bloem
- 4 eetl. varkensreuzel per bakbeurt
- 1 citroen, in schijfjes
- 2 eetl. krul peterselie, grof gehakt
- zout
- versgemalen peper

Cranberrycompote:
- 500 g cranberry's
- 250 g suiker
- 1 kaneelstokje
- 4 kruidnagels
- 4 eetl. rode wijn

Gepofte aardappel:
- 8 grote kruimige aardappelen

Zuurkool:
- 1 pak Zuurkool
- 1 bakje Creme fraiche
- 1 theel. Dijon mosterd

Doperwten mousse:
- 500 g doperwten
- zout
- witte peper
- 1 eetl. olijfolie
- 50 g gerookte spekreepjes
- 2 gesnipperde sjalot
- 4 dl groentebouillon

Oesterzwammen:
- 600 g oesterzwammen

Bereidingswijze:

Paneermeel:
Verwarm de oven voor op 150 graden. Snij de korstjes van het brood, en rooster deze 30 minuten in de oven. Laat afkoelen en maal fijn in de keukenmachine. Dit is het zelfgemaakt paneermeel.

Cranberrycompote:
Doe de cranberry's met suiker, kaneelstokje en kruidnagels in een steelpan en voeg daar de rode wijn bij. Breng dit al roerend aan de kook. Zodra de cranberry's gaan 'poffen' mag het vuur lager en laat je het 15 minuten zacht doorkoken. Laat het daarna afkoelen en vergeet voor het serveren niet de kruidnagels en kaneelstokje eruit te halen.

Wiener schnitzel:
Leg de kalfsschnitzels een voor een tussen 2 lagen plasticfolie en sla ze voorzichtig plat met de hamer tot je een dunne schnitzel hebt van 4 millimeter.

Leg de schnitzels voor het paneren eerst 2 minuten in een bak met koud water. Hierdoor zal de korst beter souffleren. Haal het vlees uit het water en dep goed droog met keukenpapier. Bestrooi het vlees aan beide zijden met zout en peper.

Klop de eieren los met 20 ml olie en een beetje peper en zout. Doe de bloem, eieren en het paneermeel in 3 aparte diepe borden. Haal het vlees eerst door de bloem, daarna door het ei en als laatste door het paneermeel, precies in deze volgorde. Zorg dat de schnitzel overal goed bedekt is met paneermeel.

Verhit in een pan 4 ruime eetlepels reuzel totdat deze goed heet is. Leg de schnitzels voorzichtig in de pan en bak in 2 tot 3 minuten per kant goudbruin terwijl je de pan voortdurend schudt. (het vet moet meteen gaan bruisen). Als de schnitzels klaar zijn, in de oven even warm houden tot aan het serveren. Garneer met partjes citroen en peterselie.

Gepofte aardappel:
Wrijf grote aardappelen in met olie en zout, wikkel in aluminiumfolie en pof ze in 45-60 minuten in de oven (200 graden) tot ze gaar zijn. Serveer met zure room of kruidenboter.

Zuurkool:
Meng de zuurkool (bewaar een kwart om te frituren) met de crème fraiche en maak op smaak met theelepel mosterd. Frituur restant zuurkool krokant in een dun laagje olie (mosselpan).

Doperwten mousse:
Houd 200 gram doperwten apart als garnering. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote pan. Fruit de sjalot met het spek tot goudgeel. Voeg dan de rest van de erwten toe, met peper en zout, en sauteer ze 5 minuten op halfhoog vuur. Giet zoveel hete bouillon op de erwten tot ze net onder staan. Kook de erwten 10 minuten en vooral niet langer, want dan verliezen ze hun kleur. Giet ze af en vang het vocht op en bewaar tot later.

Pureer de doperwten in de blender tot een mousse. Als de mousse te dik blijft, voeg dan een scheutje van het bewaarde vocht toe. Bewaar in een spuitzak.

Oesterzwammen:
Scheur de paddenstoelen in mooie stukjes. Bak de oesterzwammen in het olie goudbruin.

Serveren:
Maak met de ijslepel een bol van de zuurkool salade en zet hier een aantal toefjes doperwten crème langs en decoreer met de oesterzwammen. Garneer met de gefrituurde zuurkool. Leg de warme schnitzel en aardappel op het bord erbij. Maak het af met preiselberen.



Apfelstrudel met rum rozijnen en vanillesaus en bolletje ijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Apfelstrudel:
- klont boter
- 7 appels
- 60 g paneermeel
- 1,5 citroen (sap)
- 1 a 1,5 theel. kaneelpoeder
- 80 g donkere rozijnen
- 60 g suiker
- 4 eetl. rum
- 2pakjes bladerdeeg

Vanillesaus:
- 70 g suiker
- 1 vanillestokje
- 100 ml melk
- 250 ml slagroom
- 4 eidooiers

Bereidingswijze:

Apfelstrudel:
Meng de rozijnen met de rum en laat dit ongeveer een half uur intrekken.

Smelt voor de vulling de boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak daar het paneermeel in tot het goudbruin is. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in plakjes van zo'n halve centimeter dik. Meng de appelpartjes met de helft van het paneermeel, de kaneel, suiker en het citroensap. laat de rozijnen uitlekken en voeg toe aan het appelmengsel.

Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Haal de rol bladerdeeg uit de verpakking. Snijd het deeg in een lap van 40 x 30 centimeter. Leg de deeglap op het bakpapier en strooi op een helft de rest van het gebakken paneermeel. Schep de vulling op deze helft van het bladerdeeg. Laat de randjes vrij zodat het bladerdeeg goed vast kan plakken. Vouw de andere helft over het bladerdeeg en druk alle randjes goed aan.

Klop het ei los en bestrijk de apfelstrudel op de boven en zijkanten met het ei, zodat de strudel extra mooi gaat glanzen. Zet de apfelstrudel 20 minuten in de oven tot hij mooi goudbruin is. Haal uit de oven en bestrooi met poedersuiker.

Vanillesaus:
Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit. Doe dit samen met het stokje en de slagroom in een pan en breng dit aan de kook. Meng in een kom de melk met de eidooiers en de suiker. Giet al roerend de kokende room bij het melkmengsel. Giet alles terug in de pan en verwarm het al roerend op laag vuur tot de vanillesaus dikker wordt.

Om te controleren of de saus klaar is doop je een spatel in de saus en trek je er een streep doorheen; als de vanillesaus niet meer doorloopt, is deze goed. De temperatuur moet ongeveer 82 graden zijn.

Let er op dat je de saus dus niet laat koken! Haal de pan van het vuur en giet deze door een fijne zeef om het stokje en eventuele klontjes eruit te halen. Serveer de vanillesaus (lauw)warm of afgekoeld.

Serveren:
Snijd de strudel in mooi stukken en zet rechtop op het bord. Schenk er met een kannetje een beetje vanillesaus over en maak het af met een bolletje ijs.