Menu van kookavond 04-02-2026

Samengesteld door: Bram Joosten

Gerechten:

Voorgerecht: Kip Cocktail
Tussengerecht: Doperwtensoep met coquille en zalm
Hoofdgerecht: Hertenrugfilet met vijgen-wildsaus
Nagerecht: Pistache crème brûlée



Kip Cocktail

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g gerookte kip (of gebakken kip)
- 1 appel
- 2 avocado
- 1 komkommer
- 1 eetl. citroensap (1 citroen)
- 4 eetl. crème fraîche
- 2 eetl. cocktailsaus
- 2 theel. paprikapoeder
- peper
- zout
- 150 g rucola

Bereidingswijze:

Snij de kip, appel, avocado en komkommer in kleine blokjes en doe in een ruime kom.
Verdeel hierover de citroensap, crème fraîche, cocktailsaus, paprikapoeder en peper en zout naar smaak. Schep dit door elkaar.
Verdeel een klein beetje rucola over 4 glaasjes en vul ze om een om met een schepje van de kipcocktailsalade en de rucola.



Doperwtensoep met coquille en zalm

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Doperwtensoep:
- 2 st sjalot
- 1 st prei 2 cm dik
- 50 g boter
- 2 dl witte wijn
- 11 visbouillon
- 400 g doperwten (diepvries)
- peper
- zout

Afwerking:
- 500 g spinazie
- 40 g boter
- peper
- zout
- 8 st coquilles klein
- 50 g gerookte zalm

Bereidingswijze:

Doperwtensoep:

Maak de sjalotten en de prei schoon. Gebruik van de prei alleen het witte en iets van het lichtgroene gedeelte. Snijd sjalot en prei klein. Fruit beide zachtjes in boter. Blus af met witte wijn en laat de wijn grotendeels verdampen. Voeg de bouillon toe en laat 1 uur trekken. Voeg de laatste 10 min de erwten toe.

Pureer alles in de keukenmachine en passeer door een zeef. Vul eventueel met water aan tot 1 liter. Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot afwerking.

Afwerking:

Verwijder van de spinazie de dikke stelen. Doe de spinazie met boter in een pan en stoof 5 min. Giet vocht af, hak grof en kruid met peper en zout.

Verwarm de soep.

Droog de coquilles met keukenpapier en bak ze 30 sec aan iedere kant in een heel hete pan met wat olijfolie. Kruid met peper en zout.

Verdeel de zalm in 10 gelijke repen en rol deze op.

Leg de spinazie in het midden van het bord, hier bovenop de coquille met daarop de zalm. Schenk de soep eromheen.



Hertenrugfilet met vijgen-wildsaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Hertenrugfilet:
- 1 kg hertenrug filet
- peper
- zout

Aardappelmousseline:
- 600 g aardappels
- 0,5 dl melk
- 50 g boter

Bospeen:
- 10 st bospeen
- 50 gr boter
- 2 st blaadjes laurier
- 3 eetl. water
- peper
- zout

Vijgen-wildsaus:
- zonnebloemolie
- 50 g wortel
- 100 g knolselderij
- 50 g ui
- 5 dl rode port
- 3 dl rode wijn
- 2 eetl. rode wijnazijn
- 8 dl wildfond
- 3 st kruidnagel
- 5 st laurierblad
- 5 st takje tijm
- 10 st jeneverbes
- peper
- zout
- 5 st vijgen
- koude boter

Bereidingswijze:

Hertenrugfilet:

Droog het vlees, bestrooi met peper en zout en bak in een pan rondom bruin. Gebruik dezelfde pan voor het maken van de saus. Leg het vlees op het rooster van een braadslee en zet de oven op 130 graden met en een kerntemperatuur van 58 graden. Haal het vlees uit de oven en laat luchtig rusten onder aluminiumfolie in de warmhoudkast.

Vijgen-wildsaus:

Bak de afsnijdsels aan in wat olie, voeg de wortel, knolselderij en ui toe. Blus af met rode port, rode wijn, wijnazijn en wildfond. Voeg hierna de kruidnagel, laurier, tijm en jeneverbessen toe. Breng het geheel aan de kook en reduceer tot 1/3. Zeef de saus door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Halveer de vijgen en leg deze minimaal 30 minuten in de warme saus.

Haal de vijgen eruit breng de saus aan de kook. Roer met een garde enkele ijskoude klontjes boter er doorheen zodat een gladde gebonden saus ontstaat. Bewaar in de warmkast.

Aardappelmousseline:
Schil de aardappels en kook in gezouten water gaar. Verwarm in een pannetje de melk met de boter lauwwarm. Druk de gekookte aardappelen door een zeef. Giet naar behoefte de warme melk en boter bij de aardappelpuree en spatel door elkaar tot een gladde aardappelmousseline. Bewaar in de warmkast.

Bospeen:
Schil de bospeen, snijd doormidden en werk met een dunschiller bij tot 20 mini bospeentjes. Zet de gesneden bospeentjes op laag vuur op in een pannetje met boter, laurier, water en peper en zout. Zet de deksel op de pan en kook (onder regelmatig bewegen) op laag vuur in 12 minuten bietgaar.



Pistache crème brûlée

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Crème brûlée:
- 5 dl room
- 100 g eigeel (6 eidooiers)
- 50 g kristalsuiker
- 100 g pistachepasta
- 30 g pistachenoten, ongezouten, gepeld

Afwerking:
- 50 g rietsuiker

Bereidingswijze:

Crème brûlée:
Verwarm de oven op 135 graden. Breng de room aan de kook en laat 1 min zachtjes doorkoken. Klop de eigelen met de kristalsuiker tot een luchtige crème. Meng de pistachepasta door de crème. Giet de kokende room langzaam en al kloppend bij de crème. Schenk de warme massa in kleine cocottes. Zet deze in een braadslee en giet er heet water bij tot halverwege de cocottes. Plaats de braadslee ca. 40 min in het midden van de oven. Als de bovenkant gestold is, is de crème goed.

Haal de cocottes uit het water en laat 30 min afkoelen. Dek de schaaltjes daarna af met vershoudfolie en laat minimaal 2 uur afkoelen in de koeling. Rooster de pistachenoten 8 minuten in een oven van 170 graden. Zet tussendoor een keer om. Hak de afgekoelde noten grof.

Afwerking:
Bestrooi de crème brûlée met rietsuiker en karamelliseer de suiker met een brander. Verdeel de pistachenoten daarna over de crème.