

Menu van kookavond 15-04-2026

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

Gerechten:

Voorgerecht: Steak tartare met asperge en tomatendressing

Tussengerecht: Saucijs van witvis met gekookte asperges en een Thaise saus

Hoofdgerecht: Entrecote met bierjus, aardappelpuree en gekaramelliseerde pastinaak

Nagerecht: Gepocheerde peer met sabayon en vanille-ijs



Steak tartare met asperge en tomatendressing

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 klein stokbrood
- 400 g asperges
- 400 g bief
- 2 sjalotten
- 1 eetl. mayonaise
- tabasco
- 1 eetl. olijfolie
- 1,5 theel. tomatenpuree
- 2,5 eetl. suiker
- 3 tomaten
- 2,5 eetl. peterselie
- 1,5 eetl. rode wijnazijn
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd het stokbrood in kleine blokjes, meng met olijfolie en een snuf zout en bak in ongeveer 5 minuten goudbruin en krokant.

Schil de asperges, kook ze beetgaar en laat ze iets afkoelen. Snijd vervolgens in plakjes. Snijd de bief en sjalotten zeer fijn en meng met mayonaise, tabasco, peper en zout tot een tartaar.

Meng olijfolie, tomatenpuree, rode wijnazijn en suiker tot een gladde dressing en breng op smaak. Snijd de tomaten in kleine blokjes.

Gebruik een kookring om de tartaar mooi rond op het bord te vormen. Verdeel de asperges, peterselie en croutons erover. Verwijder de ring en werk af met tomatenblokjes en dressing.



Saucijs van witvis met gekookte asperges en een Thaise saus

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Saucijs:

- peper
- zout
- sesamzaad (geroosterd)
- 2 teentjes knoflook
- 3,5 dl room
- 3 eidooiers
- 400 g witvis
- 8 vellen bladerdeeg

Thaise saus:

- 1,6 dl ketjap manis
- 1,5 groene Spaanse pepers
- 1,5 rode Spaanse pepers
- 2 stengels citroengras
- 2 stukken verse gember
- 3,2 dl sinaasappelsap
- 5 teentjes knoflook
- 240 g suiker

Asperges:

- 0,8 kg asperges
- knoflook
- olijfolie

Bereidingswijze:

Saucijs:

Rol het bladerdeeg uit tot een dunne plak. Controleer de witvis op graten en maal fijn in een keukenmachine. Voeg knoflook, room en eidooiers toe en draai tot een gladde farce. Breng op smaak met peper en zout. Prik gaatjes in het bladerdeeg. Spuit met een spuitzak een strook vismengsel op het deeg. Bestrijk de randen met losgeklopt ei, vouw dicht en rol door het sesamzaad. Bak de saucijzen in een voorverwarmde oven op 180 graden gedurende circa 20 minuten goudbruin.

Thaise saus:

Snijd gember en knoflook fijn. Halveer de pepers, verwijder de zaadjes en snijd in fijne ringen. Snijd het citroengras zeer fijn. Verhit de suiker met een klein beetje water en laat karamelliseren. Voeg gember, pepers, knoflook en citroengras toe. Blus af met sinaasappelsap en ketjap manis en laat inkoken tot sausdikte.

Asperges:

Schil de asperges en kook ze ongeveer 5 minuten. Laat ze afkoelen in het kookvocht. Hak knoflook fijn en bak kort in olijfolie. Voeg de asperges toe en laat ze kort marinieren in de olie.

Serveren:

Serveer met sesamzaad en eventueel wat cress.



Entrecote met bierjus, aardappelpuree en gekaramelliseerde pastinaak

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 700 g pastinaak
- 400 g sjalotten
- 80 g ongezouten boter
- 6 eetl. appelstroop
- 8 takjes tijm
- 40 g bieslook
- 6-8 kruidnagels
- 500 ml Leffe Blond
- 1,6 kg kruimige aardappelen
- 50 g zoute boter
- volle melk
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Schil de pastinaak en snijd in stukken. Pel de sjalotten en snijd indien nodig kleiner. Bak de pastinaak en sjalotten in boter gedurende circa 20 minuten. Voeg appelstroop en tijm toe en laat alles karamelliseren tot goudbruin en zacht.

Schil de aardappelen, kook ze gaar in licht gezouten water en giet af. Stamp tot een puree en meng met boter en warme melk tot een smeugige massa. Breng op smaak met peper en zout.

Breng het bier samen met sjalotten, tijm en kruidnagels aan de kook en laat inkoken tot een krachtige saus. Zeef de saus en monteer met koude boter voor glans en smaak.

Bak de entrecote naar wens en laat het vlees even rusten. Serveer met de puree, gekaramelliseerde pastinaak en bierjus.



Gepocheerde peer met sabayon en vanille-ijs

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gepocheerde peer:

- 0,8 l zoete witte wijn
- 1,6 l water
- 240 g suiker
- 2,5 eetl. honing
- 2,5 limoenen
- 1,5 sinaasappel
- 2 kruidnagels
- 3 kaneelstokjes
- 3 steranijs
- 2 vanillestokje
- 8 kleine peren (conference - niet overrijp)

Sabayon:

- 8 eierdooiers
- 8 eierdopjes zoete bouillon (waarin peren pocheren)

Vanille-ijs:

- 5 eidooiers
- 168 g witte basterdsuiker
- 0,4 l melk
- 3,5 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Bereidingswijze:

Gepocheerde peer:

Zet een kookpot op een zacht vuur. Schenk er de zoete wijn en het water in. Voeg de suiker, de honing en het sap van de limoenen toe.

Spoel de sinaasappel en schil enkele dunne zestes van de sinaasappel. Voeg ze toe aan de zoete bouillon.

Pers de sinaasappelhelften uit in de bouillon en voeg de kruiden toe: de kruidnagels, de kaneelstok en het steranijs.

Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap er de zaadjes uit. Voeg de zaadjes en de peulen toe aan de bouillon.

Het oog wil ook wat, dus besteed ik veel zorg aan het schillen en voorbereiden van de peren. Snij eerst het 'kontje' van de peer. Maak bovenaan rondom rond een ondiepe insnijding, zo'n twee centimeter onder het steeltje.

Schil de peer van aan de insnijding tot helemaal onderaan. Duw een aardappelprikker horizontaal in

de peer, zo'n 6 centimeter onder de steel. Zet dan de peer op het werkblad en peer, draai en druk door tot bij de insnijding onder het steeltje. Nu kan je het klokhuis makkelijk verwijderen, terwijl je peer nog een esthetisch verantwoord steeltje heeft.

Leg de peren in de zoete pruttelende bouillon. Plaats er een klein bordje bovenop, zodat de peren niet boven drijven. Na zo'n 10 minuten de peren gaar. Prik even in een peer om de gaarheid te controleren. Let erop dat de vruchten een beetje "beet" hebben. Schep de peren uit de bouillon en laat ze afkoelen. Bewaar de peren nadien voorzichtig uit de zoete bouillon.

Sabayon:

Bereid de sabayon kort voor het serveren, wanneer de peren helemaal afgekoeld zijn. Breek de eieren en doe de eierdooiers in een steelpannetje.

Voeg de vanillesuiker en een lepeltje honing toe. Schenk een dopje per eierdooier van het vocht waarin de peren zijn gepocheerd (ongeveer 10% suiker toe). Klop met de garde een beetje lucht in de massa.

Zet de pan vervolgens op een zacht vuur en blijf zonder ophouden kloppen tot je een schuimige sabayon krijgt. Werk tijdens het kloppen vanuit de pols. Hou het vuur onder controle zodat de eieren niet in een omelet veranderen. Blijf doorgaan tot je een schuimige massa krijgt waarin de garde sporen achterlaat. Proef het resultaat.

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonten). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Serveren:

Neem een potje met warm water en zet er de ijsschepper in.

Serveer op elk bord een rechtopstaande gepocheerde peer. Schep er een bolletje romig vanille-ijs naast.

Lepel een portie vers geklopte sabayon over het ijs.