Menu van kookavond 11-05-2009

Samengesteld door: Jan Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Cocktail Prins Alexander
Tussengerecht: Aspergeroomsoep met Schotse zalm rosé gebakken en mimosa
Hoofdgerecht: Lamsfilet in bladerdeeg met honingtijmsaus en asperges
Nagerecht: Tweekleurenchocolademousse met vanillesaus

Cocktail Prins Alexander

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 g asperges (gekookt)
- 1 blikje mandarijntjes
- 600 g kippenvlees (gekookt)
- 2 dl mayonaise
- 1 theel. kerriepoeder
- 2,5 eetl. geslagen room
- gembernat

Bereidingswijze:

Snij het gekookte kippenvlees in kleine blokjes, snij een paar asperges in kleine stukjes. Maar hou genoeg asperges/-kopjes achter voor de garnering. Neem de helft van de mandarijntjes en doe alles in een kom.

Maak een cocktailsaus van mayonaise, kerriepoeder, gembernat en geslagen room. Meng er vlak voor het uitserveren de kip, asperges en mandarijntjes doorheen. Laat dit heel even intrekken en vul er dan de cocktailglazen mee.

Garneer met de overgebleven asperges en mandarijntjes.

Aspergeroomsoep met Schotse zalm rosé gebakken en mimosa

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 g zalm (zijde)
- ca. 30 asperges
- 1,5 l kippenbouillon (van tablet of uit pot)
- 3 dl room
- 3 eieren
- 0,5 bosje kervel
- olijfolie
- mosterd
- 2 afbak stokbroodjes

Bereidingswijze:

Schil de asperges, snijd de punten op 8 cm af en kook ze beetgaar in zout water. Kook de (in stukken gesneden) voeteinden van de asperges 30 minuten in kippenbouillon, pureer ze met de staafmixer of in de keukenmachine in het kookvocht en giet de soep door een puntzeef. Voeg de room toe (eventueel nog wat inkoken) en breng, indien nodig, op smaak. Bak de stokbroodjes af zoals aangegeven op de verpakking. Kook de eieren hard, laat ze afkoelen en prak ze fijn.

Verdeel de zalm in rechthoekige moten en bestrooi ze met peper en zout. Bak alleen de onderkant aan in de olijfolie. Leg ze in een ovenschaal, bestrijk de bovenzijde met de mosterd en dek af met fijngehakt hardgekookt ei. Gaar ze verder in de oven op 150 graden.

Uitserveren:
Schik de aspergepunten op voorverwarmde soepborden en overgiet ze met de, met een staafmixer, opgeschuimde warme roomsoep. Schik de moten zalm op de asperges en garneer met fijngesneden kervel. Zet het stokbrood in mandjes op de tafel.

Lamsfilet in bladerdeeg met honingtijmsaus en asperges

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 lamsfilet (80 g)
- 8 plakjes bladerdeeg
- 8 plakken rauwe boerenham
- 40 asperges
- krielaardappeltjes
- 100 g boter
- 2,5 dl lamsfond (basis)
- 3 eetl. honing
- 3 eetl. balsamico azijn
- 0,5 theel. tijm
- 1 eierdooier
- 3 eieren, gekookt en geprakt
- zout
- peper
- nootmuskaat
- aardappelmeel

Bereidingswijze:

Schil de asperges, was de schillen en leg ze onderin de aspergekookpan. Voeg water toe plus de asperges (met zout, peper, nootmuskaat en een klontje boter) en kook ze beetgaar.

Smelt de rest van de boter in de pan en bak hierin de lamsfilet 2 minuten om en om (in hete boter). laat ze afkoelen, rol de filets in een plak rauwe ham. Leg ze op een plakje bladerdeeg, maak de randjes van het bladerdeeg nat en vouw deze dicht. Bestrijk ze met eierdooier. Leg de pakketjes op een beboterde bakplaat en bak ze in 20 minuten op 225 graden.

Blus het braadvet van de lamsfilet af met de lamsfond. Voeg de tijm, honing en balsamico toe, breng op smaak met zout en peper. Bind de saus met aardappelmeel. Monteer met wat klontjes koude boter.

Frituur de krielaardappeltjes mooi goudbruin.

Leg de asperges mooi gelijk op de helft van het bord. Besprenkel ze iets met de geprakte eieren. Leg op de andere helft de krielaardappletjes en het pakketje, maar dan doorgesneden, half open. Laat de saus er in het midden doorlopen.

Tweekleurenchocolademousse met vanillesaus

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 7 eieren
- 50 g poedersuiker
- 1 pure chocoladereep (150 g)
- 1 witte chocoladereep (150 g)
- 0,5 l melk
- 6 dl slagroom
- zout
- 40 g suiker (3,5 eetl.)
- 1,5 zakje vanillesuiker
- 1 vanillestokje
- 2 bakjes verse frambozen (100 g)
- poedersuiker

Bereidingswijze:

Boven 2 kommen 5 eieren splitsen. Aan de dooiers poedersuiker toevoegen. Met de mixer in ongeveer 10 minuten dik en romig kloppen. De helft in een andere kom doen.

Boven een steelpan de pure chocolade in stukjes breken, 1 dl melk toevoegen en op een heel zacht vuur laten smelten. Met de mixer het warme chocolademengsel door de helft van de eidooier kloppen en laten afkoelen. In de koelkast in ongeveer 30 minuten koud laten worden. Steelpan schoonmaken. Op dezelfde manier de witte chocolade in 1 dl melk laten smelten. Door de andere helft van de eidooiers kloppen. Eveneens laten afkoelen.

In een kom 0,5 liter slagroom stijfloppen. Eiwit met snufje zout heel stijf kloppen. De helft van de slagroom en helft van het eiwit voorzichtig door de pure chocolade mengen. De andere helft door de witte chocolade. Afgedekt in koelkast ongeveer 2 uur stevig laten worden.

Boven 2 kommen 2 eieren splitsen, eiwitten niet gebruiken. Aan de dooiers suiker en vanilliesuiker toevoegen. In ongeveer 5 minuten dik en romig kloppen. 1 dl Slagroom erdoor roeren.

In een steelpan 3 dl melk met 1 opengesneden vanillestokje aan de kook brengen. Al roerend het eimengsel toevoegen. Blijven roeren tot gebonden saus. Laten afkoelen.

Vanillesaus over 8 bordjes verdelen. Twee eetlepels in heet water dompelen. Hiermee uit witte chocolademousse eivormige bolletjes scheppen. Op bord laten glijden. Op dezelfde manier de bruine mousse over de bordjes verdelen. Garneren met frambozen en wat poedersuiker.