Menu van kookavond 11-06-2012

Samengesteld door: Dimitri Peeters

Gerechten:

Voorgerecht:	Groene-aspergesoep met kipcrostini
Tussengerecht:	Lauwwarme salade van kalkoenmedaillons in tomaat-dragonsaus
Hoofdgerecht:	Gegrilde asperges met kabeljauw
Nagerecht:	Tompouce Napoleon van melkchocolade en appel-rozemarijnijs

Groene-aspergesoep met kipcrostini

Type gerecht:	Voorgerecht
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1400 ml kippenbouillon (van tablet)
- 2 kipfilets
- 1000 g groene asperges
- 10 eetl. olijfolie
- 2 gesnipperde sjalotten
- 2 theel. scherpe mosterd
- 1 pistolet
- 2 teentjes geperste knoflook
- 2 dl slagroom

Bereidingswijze:

Grill voorverwarmen op 175 graden. Bouillon tegen de kook aanhouden en hierin kipfilet in ca. 10 minuten gaar pocheren. Uit pan nemen en laten afkoelen. Asperges schoonmaken en in 3 stukken snijden. In pan 1 eetlepel olie verhitten en sjalot 2 minuten fruiten. Bouillon, mosterd en asperges toevoegen. Afgedekt ca. 15 minuten zachtjes laten koken. Na 10 minuten aspergekopjes uit soep nemen. Rest van olie en knoflook mengen en sneetjes pistolet hiermee bestrijken. Brood onder grill in ca. 3-4 minuten krokant en goudbruin roosteren. Van kipfilet schuin 8 plakken snijden. Crostini's beleggen met kipfilet en aspergekopje. Aspergesoep met staafmixer pureren. Slagroom erdoor roeren en op smaak brengen met zout en peper. Soep over kommen verdelen. Crostini in soep leggen of erbij serveren.

Lauwwarme salade van kalkoenmedaillons in tomaat-dragonsaus

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 (tros)tomaten
- 4 teentjes knoflook
- 100 g gerookt ontbijtspek
- 2 eetl. olijfolie
- 500 g kalkoenmedaillons
- 4 theel. gedroogde dragon
- 2 eetl. balsamicoazijn
- 250 ml koksroom
- zout
- peper
- 200 g jonge bladsla
- mini ciabattas
- 24 zwarte olijven zonder pit

Bereidingswijze:

Tomaten inkruisen en enkele seconden in kokend water onderdompelen. Tomaten ontvellen, van zaadjes ontdoen en in stukjes snijden. Knoflook pellen en snipperen. Ontbijtspek in dunne reepjes snijden.

In koekenpan olie verhitten. Spek in ca. 3 minuten knapperig bakken en uit pan nemen. In bakvet kalkoenmedaillons in 2 à 3 minuten rondom bruin bakken. Knoflook, tomaten en dragon aan kalkoen toevoegen en geheel goed omscheppen. Vuur iets lager draaien en mengsel ca. 1 minuut laten pruttelen. Balsamicoazijn toevoegen en geheel goed doorroeren. Koksroom erdoor scheppen. Saus ca. 1 minuut doorwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Sla over acht bordjes verdelen en kalkoenmedaillons erop leggen. Tomaten-dragonsaus erover schenken en salade garneren met spekjes en olijven.

Lekker met mini-ciabattas.

Gegrilde asperges met kabeljauw

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1500 g aardappelen
- 200 g boter
- 4 eetl. amandelschaafsel
- 2000 g witte asperges
- 1000 g kabeljauwfilet
- 12 bosuitjes in ringetjes gesneden
- 100 ml droge witte wijn

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen en kook ze 15 minuten in water met zout. Laat ca. 30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur en snijd in vieren. Verhit de helft van de boter in een ruime koekenpan en bak de aardappelen in ca. 12 minuten goudbruin. Keer regelmatig.
Verwarm ondertussen de oven, met bakplaat, voor op 200 graden. Rooster het amandelschaafsel in een koekenpan zonder olie of boter in ca. 3 minuten goudbruin. Schil de asperges en verwijder de houtachtige onderkant. Verhit de grillpan en gril de asperges, afhankelijk van de dikte, in 6-12 minuten gaar. Keer regelmatig.
Verdeel ondertussen de kabeljauw in 8 stukken, leg op een stuk bakpapier en bestrooi met peper en zout naar smaak. Leg, als de asperges bijna gaar zijn, het bak-papier met kabeljauw op de hete bakplaat ca. 6 minuten in de oven. Verhit de rest van de boter en fruit de bosui 2 minuten. Voeg de wijn toe en kook 1 minuut. Voeg op het laatste moment het amandelschaafsel toe.
Verdeel de asperges over 8 borden, leg de vis ernaast en schep de saus erover. Serveer met de aardappelen.

Tompouce Napoleon van melkchocolade en appel-rozemarijnijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 vellen filobladerdeeg
- 2 takjes rozemarijn
- 4 groene appels (Granny Smith)
- 450 g suiker
- 2 blaadjes gelatine
- 50 g boter
- 2 eetl. cacaopoeder
- 400 g reepjes melkchocolade

Bereidingswijze:

Filodeeg laten ontdooien. Oven voorverwarmen op 150 graden. Rozemarijn van takje rissen en fijnhakken. Appels schillen en in stukjes snijden. In pan appel met 400 g suiker, rozemarijn en 12 dl water aan de kook brengen en in ca. 10 minuten tot moes koken. In kom met koud water gelatine ca. 5 minuten weken. Met keukenmachine appelmengsel tot fijne puree mengen. Gelatine uitknijpen en al roerende in puree oplossen. Laten afkoelen. In pannetje boter smelten. Vellen filodeeg elk in 4 rechthoekige stukken snijden. Bakplaat bekleden met bakpapier. 8 stukken filodeeg erop leggen. Bestrijken met gesmolten boter en wat cacao en suiker erover strooien. 8 stukken filodeeg erop leggen, weer bestrijken met boter en bestrooien met cacao en suiker. Herhalen, zodat stapeltjes van 3 velletjes filodeeg ontstaan. In midden van oven in ca. 10 minuten goudbruin bakken. Laten afkoelen. Boven kom chocolade breken. Kom in ruim kokend water hangen en chocolade al roerende laten smelten. Laten afkoelen tot deze dik vloeibaar wordt. Plasticfolie op aanrecht uitspreiden en chocolade hierop uitstrijken tot rechthoekige lap ter grootte van vel filodeeg. In ca. 10 minuten laten opstijven. Chocolade in rechthoekige stukken snijden.

In ijsmachine appelmoes in ca. 30 minuten tot sorbetijs draaien (of appelmoes in diepvriezer in ca. 3 uur laten bevriezen en na 2 uur met staafmixer nogmaals pureren). Op acht borden filodeegblaadjes leggen. Met ijsbolletjestang hierop 2 bolletjes appel-rozemarijnijs scheppen. Afdekken met blaadje van chocolade.