Menu van kookavond 21-09-2022

Samengesteld door: Jan Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Taartje van doperwten en oesterzwam
Hoofdgerecht: Kipfilet in een saus van marsalawijn
Nagerecht: Aardbeien-mascarpone toetje

Taartje van doperwten en oesterzwam

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 600 g doperwten (diepvries)
- 18 blaadjes verse munt
- 12 eetl. verse roomkaas
- 150 g oesterzwammen
- 3 theel. geraspte mierikswortel
- flinke klont kruidenboter (of boter)
- peper
- zout
- zoete chilisaus
- kookring voor de taartjes

Bereidingswijze:

Blancheer de bevroren doperwten door er kokend water over te genieten en twee minuten te laten staan. Giet af en prak fijn met een vork (mag best een beetje grof blijven). Knip de munt in reepjes en roer door de erwtenpuree. Breng op smaak met zout en peper. Roer de roomkaas los met de mierikswortel en breng op smaak met zout en peper. Scheur de oesterzwammen in reepjes en bak ze in een klontje (kruiden)boter goudbruin in ca. zes minuten.

Zet de kookring op een mooi bord, doe de erwtenpuree erin en druk aan. Leg er de de mierikswortel-roomkaas bovenop en druk aan. Top af met de gebakken oesterzwammen. Trek de ring langzaam omhoog. Vul het pipetje met zoete chilisaus en steek in het taartje.

Kipfilet in een saus van marsalawijn

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Kipfilet:
- 6 kleine kipfilets (125 g per stuk)
- versgemalen peper
- gehakte salie
- 6 dunne plakjes rauwe ham
- 3 eetl. boterolie
- 6 eetl. marsalawijn
- 225 g crème fraîche
- zout

Risotto:
- 2 l kippenbouillon van tablet
- 1,5 ui
- 90 g ongezouten roomboter
- 450 g risottorijst
- 150 ml droge witte wijn
- 100 g Parmigiano Reggiano

Bereidingswijze:

Kipfilet:

Spoel de kipfilets onder stromend koud water af, dep ze droog en wrijf ze met zout en peper in. Wikkel elke filet in een dun plakje ham en prik het met houten stokjes vast. Verhit de boterolie, braad er langzaam de kipfilets in, aan beide kanten, ca. 15 minuten. Haal de kipfilets eruit en houd ze warm.

Kook de braadjus met marsala los, vermeng het geheel met de crème fraîche en breng het kort aan de kook. Breng de saus met zout op smaak. Ontdoe de kipfilets van de houten stokjes, doe ze in de marsalasaus en verhit ze ca. 2 minuten.

Risotto:

Breng de bouillon op hoog vuur aan de kook, draai het vuur laag en laat de bouillon op het fornuis staan. Snipper ondertussen de ui. Verhit de helft van de boter in een pan met dikke bodem op laag vuur. Voeg de ui toe en fruit 3 minuten tot hij glazig is. Voeg de risottorijst toe en bak al roerend 3 minuten mee tot de korrels glazig zijn. Voeg de witte wijn toe en roer tot deze is opgenomen. Voeg een scheut kippenbouillon toe en blijf roeren tot deze is opgenomen. Herhaal dit tot de rijst gaar is. Dit duurt ongeveer 20 minuten.

Het kan zijn dat je wat bouillon overhoudt. Rasp ondertussen de Parmezaanse kaas. Neem de pan van het vuur en voeg de kaas en de rest van de boter toe. Laat met de deksel op de pan 3 min. staan. Neem de deksel van de pan, roer de risotto door en breng op smaak met peper en eventueel zout. Garneer met wat extra Parmezaanse kaas en peper.

Aardbeien-mascarpone toetje

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 200 ml slagroom
- 5 flinke lepels mascarpone
- 3 eetl. poedersuiker
- 2 bakjes aardbeien
- klein handjevol verse basilicumblaadjes
- klein handjevol amandelschaafsel

Bereidingswijze:

Rooster het amandelschaafsel kort in een droge bakpan. Houd deze goed in de gaten, want ze verbranden snel en laat ze dan vervolgens afkoelen. Snijd de basilicumblaadjes fijn en zet opzij.

Klop de slagroom tot deze de dikte van yoghurt heeft. Voeg de mascarpone toe en roer tot het mengsel glad is. Breng op smaak met ongeveer 2 eetlepels poedersuiker.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snijd de aardbeien in vieren en verdeel een laag in elk glas. Verdeel dan een lepel mascarpone-room over de glaasjes, nog een laag aardbeien en ook weer mascarpone-room.

Maak de toetjes af met een laag aardbeien, fijngesneden basilicum en geroosterde amandelschaafsel. Geniet ervan!