Menu van kookavond 19-02-2025

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

Gerechten:

Amuse:	Krokante spekkrul met appel-bieslook crème
Voorgerecht:	Geroosterde beenhamplakjes met truffel-aardappelpuree en verse kruiden
Tussengerecht:	Bouillon van varkensbotten met knapperige wonton en groentejulienne
Hoofdgerecht:	Varkensribbetje met zelfgemaakte BBO-saus en coleslaw
Nagerecht:	Bananenijs met cappuccino en amandelcrumble

Krokante spekkrul met appel-bieslook crème

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 plakjes buikspek
- 1,5 appel
- 70 ml crème fraîche
- bieslook
- honing

Bereidingswijze:

Spekkrul:

Verwann de oven tot 180 graden. Bak de plakjes buikspek 10-15 minutenop een bakplaat met bakpapier in de oven. Draai te spek tot een krul. Leg de spekkrul op keukenpapier/

Appel-bieslook crème:

Rasp de appel met schil. Snijd de bieslook fijn. Meng de appel rasp met de crème fraîche en de fijngesneden bieslook. Breng de crème op smaak. Schep de crème op een bord en steek de spekkrul in de crème. Druppel wat honing over de crème.

Geroosterde beenhamplakjes met truffel-aardappelpuree en verse kruiden

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 g aardappelen
- 70 ml slagroom
- 100 g boter
- 15 g truffelolie (2 eelt.)
- 8 plakjes beenham
- 15 g olijfolie (2 el)
- 1 g gedroogde tijm (1 theel.)
- peterselie

Bereidingswijze:

Bereiding:

Schil aardappelen en snijd deze in stukken. Kook de stukken aardappelen in 15-20 minuten gaar. Tip, Even met een vorkje prikken. Giet de aardappelen af en laat ze uitdampen. Stamp de aardappelen met slagroom en boter tot een romige en luchtige puree. Voeg truffelolie toe aan de puree. Breng de puree op smaak en houd de puree warm. Verwarm de oven tot 180 graden. Leg plakjes beenham op een bakplaat met bakpapier en druppel erop olijfolie. Strooi peper, zout en eventueel gedroogde tijm op de ham. Rooster de hamplakjes 10-12 minuten inde oven, tot ze krokant zijn.

Afwerking:

Hak peterselie fijn. Schep 2 bollen aardappelpuree en leg deze op het bord. Leg de geroosterde plakjes beenham op de puree. Garneer het gerecht met de peterselie.

Bouillon van varkensbotten met knapperige wonton en groentejulienne

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Bouillon:
- 1,5 kg varkensbot
- 1 grote ui
- 3 wortels
- 3 bleekselderij
- 3 teentjes knoflook
- 1 gember
- 3 steranijs
- 20 g sojasaus (2 eetl.)

Wonton:
- 1 wortel
- 1 prei
- 16 st wontonvel
- 340 g varkensgehakt

Bereidingswijze:

Bouillon:
Laat varkensbot in 3 liter water, met de gesneden uien, wortel, bleekselderij en gember, en ook met steranijs en de geplette knoflook zachtjes 1 uur in de snelkookpan trekken tot bouillon. Zeef de bouillon door neteldoek. Voeg sojasaus aan de bouillon toe. Breng de bouillon op smaak.

Wonton:
Snijd wortel in reepjes Gulienne). Snijd prei in sliertjes Gulienne). Verdeel het varkensgehakt in porties en leg op de wontonvellen. Vouw de vellen dicht. Frituur de gemaakte wontons in de pan tot ze knapperig zijn.

Serveren:
Leg de julienne gesneden prei en wortel in een diep bord. Schenk de bouillon op de prei en wortel.

Varkensribbetje met zelfgemaakte BBO-saus en coleslaw

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkensribbetjes:
- 1,4 kg varkensribbetjes
- 7 gr olijfolie (1 eetl.)

BBQ-saus:
- 140 m1 ketchup
- 70 m1 appelciderazijn
- 20 gr bruine suiker (3 eetl.)
- 30 g honing (1,5 eetl.)
- 12 g Worcestershiresaus (2/3 eetl.)
- 15 g mosterd (1,5 eetl.)
- 1,5 g gerookt paprikapoeder (2/3 theel.)
- 0,7 g Chilipoeder (0,5 theel.)
- 1 teentje knoflook

Coleslaw:
- 1/3 witte kool
- 1 kleine ui
- 1,5 winterpeen
- 180 g mayonaise (4 eetl.)
- 20 g appelciderazijn (1,5 eetl.)
- 7 g mosterd (2 theel.)
- 17 g suiker (1,5 eetl.)

Diverse:
- 200 g mayonaise
- Zak diepvriesfriet
- bieslook
- peterselie

Bereidingswijze:

Varkensribbetjes:
Verwarm de oven tot 160 graden. Verwijder het vlies van varkens-ribbetjes: dit maakt het vlees zachter. Wrijf de ribbetjes in met zout & peper, en sprenkel olijfolie erover. Bak de ribbetjes 2 uur in de oven, op een bakplaat-met-bakpapier en afgedekt met aluminiumfolie.

BBQ-saus:
Breng ketchup, appelciderazijn, bruine, suiker, honing, Worcestershiresaus, mosterd, gerookte paprikapoeder, chilipoeder en knoflook op rniddelhoog vuur aan de kook. Kook de gemaakte BBQ-saus 10-15 minuten al roerend en op laag vuur in.

Tip: Proef de BBQ-saus en voeg eventueel honing en azijn toe.

Coleslaw:
Snijd witte kool in reepjes, eventueel met de mandoline. Snijd ui fijn. Schil en rasp winterpeen. Meng de reepjes witte kool tot een coleslaw met de fijngesneden ui, de geraspte winterpeen, mayonaise,

appelciderazijn, mosterd en suiker. Breng de coleslaw op smaak en zet de coleslaw in de koeling.

Mayonaise:
Meng mayonaise met 1,5 eetlepel van de gemaakte BBQ-saus. Vul een spuitzak met de BBQ-mayonaise en zet de spuitzak in de koeling.

Frietjes:
Kijk op de zak op welke temperatuur de oven moet staan. Kijk op de zak op hoelang de frietjes in de over moet. Voer dit uit.

Afronden:
Bestrijk de gebakken varkensribbetjes met de eerder gemaakte BBQ-saus. Rooster de ribbetjes 10-15 minuten in de oven, totdat de saus is gekaramelliseerd en de ribbetjes glanzen. Snijd de varkensribbetjes in porties. Spuit de BBQ-mayonaise in bakjes. Leg een toefje peterselie op de mayo.

Bananenijs met cappuccino en amandelcrumble

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Chocoladegelei:
- 75 g pure chocolade
- 2 gelatineblaadjes (van 1,5 g)
- 30 g honing (1,5 eetl.)
- 60 g glucose
- 170 ml slagroom

Mascarponeroom:
- 40 g suiker
- 100 g mascarpone
- 200 ml slagroom
- 70 ml melk

Cappuccino:
- 1 vanillestokje
- 25 g suiker
- 170 ml slagroom
- 50 g eigeel

Bananenijs:
- 2 bakken bananenijs

Amandelcrumble
- 35 g boter
- 35 g rietsuiker
- 35 g amandelen
- 35 g bloem
- 1 g kaneel (0,5 theel.)
- 1/3 citroen

Bereidingswijze:

Chocoladegelei:
Breek pure chocolade in stukken. Week gelatineblaadjes in koud water. Verwarm honing met glucose en slagroom tot een zoete room. Knijp de gelatineblaadjes uit en los deze op in de room. Giet de room op de chocoladestukken en meng het tot een chocoladegelei. Laat de chocoladegelei in een kom in de (snel)vriezer opstijven.

Mascarponeroom:
Mix suiker, mascarpone, slagroom en melk tot een gladde mascarponeroom. Vul de spuitzak met de mascarponeroom.

Cappuccino:
Schraap het merg uit het vanillestokje. Breng slagroom met suiker, het vanille-merg en het vanillestokje aan de kook en laat het dan tot onder 60 graden afkoelen. Verwijder het vanillestokje. Verhit de room, eigeel en de espresso au bain-marie tot cappuccino, tot deze bij ongeveer 80 graden bindt. Zet de cappuccino in de koeling.

Amandelcrumble:
Verwarm de oven tot 160 graden. Laat boter op kamertemperatuur komen. Rasp citroen. Hak amandelen grof. Roer boter met rietsuiker los. Meng de gehakte amandelen, bloem, kaneel, citroenrasp en een snufje zout met de boter tot een deeg. Smeer het deeg dun uit op een bakplaat-met-bakpapier. Bak het deeg 35 minuten in de oven tot een goudbruine amandelkoek. Laat de amandelkoek afkoelen. Verkruimel de koek tot amandelcrumble.