

Menu kwb-kookles dinsdag 12 november 2019

Voorgerecht :

Forefilet met slaatje van witloof en groene appel met mierikswortelmayo 4 personen

Ingredienten

- 4 gerookte forefilets
- 2 middelgrote witloofstronken
- 2 groene appels , bij voorkeur granny smith
- 2 grote soeplepels mayo
- ½ soeplepel mierikswortelsaus

Bereiding

- Schik per bord een forefilet
- Snij de witloof en appel (met schil) in niet te fijne julienne
- Meng mayo en mierikswortelsaus. Afkruiden met peper en saus. Mag een klein tikje room bij.
- Afhankelijk van eigen goesting meng je de salade met de mayo/mierikswortelsaus
- Bord versieren met takje peterselie of schijfje citroen

Soep :

Knolseldersoep met vodca 4 personen

Ingredienten

- 50 gram boter
- 1 knolselder, geschild en in blokjes gesneden
- 1 aardappel, geschild en in blokjes gesneden
- 1 schoongemaakte prei, gewassen en grof versneden
- 1 geschilde, grof gehakt ui
- 1 teentje knoflook, in schijfjes gesneden
- 1 liter bouillon van groente, kip of ander gevogelte
- peper en rotszout of zeezout
- wodca (ijsgekoelde)

Bereiding

1. Smelt de boter in een grote pan met dikke bodem op een medium-laag vuur.
2. Voeg de knolselder, aardappel, prei, ui en knoflook toe, strooi er goed wat peper en zout over en laat zachtjes stoven tot alle groenten zacht worden (een 10tal minuten).
3. Voeg de bouillon toe, breng de soep tot aan de kook, draai het vuur laag en laat ongeveer 20 minuten sudderen totdat de knolselder volledig mals is.
4. Pureer de soepgroenten en breng de soep terug aan de kook voor 1 minuut. Proef en breng de knolseldersoep verder op smaak.
5. Serveer bij het opdienen een borrel koele vodca. Ofwel roer je die door de hete soep ofwel drink je deze apart uit.

Hoofdgerecht : gevulde portobellos met tomatensaus en puree

Zie link naar Dagelijkse kost :

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/gevulde-portobellos-met-tomatensaus-en-puree?openFavoriteDropdown=true>



4 personen

50

Benodigdheden

een keukenmachine met manghaak, een zeef, een blender, een resp, keukerpapier, een pureestamper

Ingrediënten

1,5 sjalot
 olie
1 teenje
 enkele takjes
 enkele takjes
2 eetlepels
1 dl
 sjalot
 olie
 look
 rozemarijn
 tijm
 tomatenpuree
 witte wijn
 peper
 zout
 tomatenblokjes
 water
 laurier
 kristalsuiker
 gemengd gehakt
 eijelen
 paneermeel
 Parmezaanse kaas
 platte peterselle
 pijnboompitten
 grote portobello's
 lookolie
 panko
 aardappelen (loskokend)
 boter
 melk
 biesbook

2 blikken

3 blaadjes

een snuffje

4,00 g

4

30 g

100 g

½ bussel

50 g

4

30 g

1 kg

40 g

een scheutje

¼ bussel

Gevulde portobello's met tomatensaus en puree

Gevulde paprika's of tomaten kent iedereen, maar heb je al eens gevulde portobello's geprobeerd? Jeroen kruidt het gehakt voor zijn portobello's 'farcis' met peterselle en Parmezaanse kaas. Daarbij serveert hij een gladdere tomatensaus en een smeugige aardappelpuree.

De tomatensaus

- 1 sjalot, olijfolie, 1 teenje look, enkele takjes rozemarijn, enkele takjes tijm
Verhit een scheutje olijfolie in een hoge pan. Stoof er de fijngesnippelde sjalot en de lookpulp in aan. Voeg ook de tijm en rozemarijn toe.
- 2 eetlepels tomatenpuree, 1 dl witte wijn, peper, zout
Laat de tomatenpuree kort meebakken en blus daarna met de witte wijn. Kruid met peper en zout.

- 2 blikken tomatenblokjes, water, 3 blaadjes laurier
Voeg na enkele minuten ook de tomatenblokjes en een scheut water toe. Doe de laurierblaadjes bij de saus en laat even sudderen op een zacht vuur.
- een snuffje kristalsuiker
Doe de saus in de blender en mix ze fijn. Haal ze daarna door een zeef en houd ze warm op het vuur. Voeg een klein snuffje suiker toe en kruid bij naar eigen smaak.

De gevulde portobello's

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- 400 g gemengd gehakt, 2 eijelen, 30 g paneermeel, 75 g Parmezaanse kaas
Doe het gehakt, de eijelen en het paneermeel in de mengkom van de keukenmachine en laat draaien. Rasp de Parmezaanse kaas erbij.
- ½ bussel platte peterselle, ½ sjalot
Snij de peterselle en de sjalot fijn en voeg toe aan het gehakt.
- olijfolie, 50 g pijnboompitten
Verhit een beetje olijfolie in een pan en bak de pijnboompitten. Laat ze uitlekken op een vel keukerpapier. Doe ze ook bij het gehakt en laat de machine nog even draaien.
- 4 grote portobello's, lookolie, olijfolie
Snij de harde steytjes van de portobello's weg en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel ze aan beide kanten met een scheutje (look)olie.

- Verdeel het gehakt in vier gelijke delen, maak er bollen van en vul de portobello's een voor een.

11 30 g panko, 75 g Parmezaanse kaas

Meng de geraspte Parmezaanse kaas en de panko met een scheut olijfolie. Verdeel het mengsel over de gevulde portobello's.

- Bak de portobello's gedurende 25 minuten in de oven op 180°C.

De puree

- Verwarm een pot met gezouten water.
- 1 kg aardappelen (loskokend)
Schil de aardappelen en kook ze gaar.
- 40 g boter, 2 eijelen, een scheutje melk
Stamp de aardappelen tot puree. Doe er de boter, de eidooiers en een scheutje melk in.
- peper, zout
Roer tot je een smeugige puree krijgt en breng op smaak met peper en zout.
- ¼ bussel biesbook
Serveer een toef puree met een gevulde portobello en lepel er wat tomatensaus over. Werk af met wat fijngesnippelde biesbook.

Nagerecht

Plattekaasbaverois met limoen

4 personen

Ingredienten

- 250 g volle plattekaas
- 150 gr griessuiker
- 3 blaadjes gelatine van 3 g
- 2,5 dl room
- 5 onbehalde limoen
- 3 eiwitten

Bereiding

- Rasp de zeste van 2 limoenen
- Blancheer 1 minuut en onder koud stromend water
- Pers de limoenen uit
- Breng het limoensap met de zeste en suiker aan de kook en los er de uitgeknepen gelatine in op
- Meng er de plattekaas onder en laat 30 minuten opstijven in de kolekast
- Klop de room half stijf met de poedersuiker en spatel voorzichtig onder de massa. Klop het eiwit stijf en roer het ook onder de massa
- Giet de bavarois in glazen kommetjes en laat minstens 2 uren opstijven in de koelkast.