

Koffie menu

2 personen

Koffieliefhebbers opgelet! Bij dit menu zit in iedere gang namelijk koffie verwerkt. Met koffie geef je gerechten net even wat meer pit. Verleidelijk zoet, maar ook bijzonder hartig: een robuust viergangenmenu met koffie in de hoofdrol. Leuk om te serveren aan mensen die, net als jij, coffee addicts zijn. Durf te experimenteren en stap uit je comfortzone met dit verrassende koffiemenu!

Espresso-cocktail

Voorgerecht



10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 ml wodka
-  70 ml koffielikeur
-  50 ml espressokoffie, afgekoeld
-  ijsblokjes
-  chocolade mokaabootje, om te garneren

Materiaal: cocktailshaker of een schone afsluitbare fles

ZO MAAK JE HET:

1. Zet het cocktailglas circa 10 minuten in de diepvries.
2. Giet de wodka, koffielikeur en espresso in een cocktailshaker, vul met ijsblokjes en schud de shaker circa 1 minuut krachtig heen en weer.
3. Schenk de cocktail (zonder het ijs) in het ijskoude glas, garneer eventueel met mokaabootjes en serveer direct.

TIP: Geen cocktailshaker? Je kunt de cocktail ook schudden in een goed afgesloten weckpot.

TIP: Voeg naar smaak suiker aan het recept toe om de cocktail wat zoeter te maken.



Gegrilde garnalen met cajun koffie-rub

Tussengerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g grote garnalen, ontdooid
-  klein handje bieslook, fijngehakt
-  ½ citroen, in partjes

Marinade

-  ½ tl bruine suiker
-  mespuntje kruidnagelpoeder
-  mespuntje cayennepeper
-  ½ tl paprikapoeder
-  mespuntje knoflookpoeder
-  ½ tl komijnpoeder (djinten)
-  ½ tl gemalen koffie
-  2 el zonnebloemolie

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom de suiker met alle specerijen en de koffie.
2. Verhit de olie in een koekenpan op een hoge stand, doe de koffie-rub in de pan en bak deze in een halve minuut geurig.
3. Voeg vervolgens de garnalen toe en bak deze in circa 5 minuten gaar en goudbruin.
4. Bestrooi de garnalen met de bieslook en serveer met een partje citroen.



Ossenhaas in donkere koffiemarinade

Hoofdgerecht



20 + 30 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 2 stuks ossenhaas of kogelbiefstukken
- 500 g krieltjes met schil, gehalveerd
- 3 el olijfolie
- 1½ teentje knoflook, geplet
- 1 el tijm, alleen de blaadjes
- 300 g broccoli, in roosjes

Marinade

- 1 el zonnebloemolie
- 1 el sojasaus
- ½ el worcestershiresaus
- ½ el honing
- ½ el mosterd
- ½ cm verse gember, geschild, geraspt
- ½ teentje knoflook, geperst
- mespunt gemalen koffie

Materiaal: ovenschaal, keukenpapier, grillpan, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDEN

1. Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom.
2. Voeg het vlees toe aan de marinade en laat afgedekt minimaal 4 uur marineren in de koelkast.

BEREIDEN

3. Laat het vlees circa 30 minuten voor het bereiden op kamertemperatuur komen.
4. Kook de krieltjes circa 10 minuten en giet ze af.
5. Verwarm intussen de oven voor op 200°C.
6. Schep de krieltjes in een ovenschaal, besprenkel met de olijfolie, leg de knoflook erbij en bestrooi met de tijm, zout en peper.
7. Bak de krieltjes in de oven in circa 30 minuten goudbruin.
8. Kook de broccoli in circa 5 minuten beetgaar.
9. Neem het vlees uit de marinade en dep droog met keukenpapier.
10. Verhit een grillpan op een hoge stand en grill het vlees in circa 4 minuten rondom goudbruin.
11. Bestrooi met zout en peper en laat even rusten onder aluminiumfolie.
12. Snijd het vlees in plakken en serveer met de broccoli en krieltjes.



Mokka-panna cotta

Nagerecht



25 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 2 blaadjes gelatine
- 250 ml slagroom
- 30 g suiker
- 1 eel oploskoffiepoeder
- 2 el nougatine (bakproducten)
- 25 g pure chocolade, in krullen geschaafd
- 2 el granaatappelpitjes (optioneel)



ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Verwarm de slagroom in een (steel)pan.
3. Knijp de blaadjes gelatine uit en los ze op in de room.
4. Voeg de suiker en koffiempoeder toe en roer goed door.
5. Laat afkoelen en verdeel het mengsel over 2 kleine glazen.
6. Laat minimaal 2 uur koelen in de koelkast totdat de puddinkjes stevig zijn.
7. Bestrooi voor het serveren met de nootjes, chocoladekrullen en granaatappelpitjes.

TIP: Vervang de nougatine in dit recept door gehakte en geroosterde hazelnoten.

TIP: Neem (diepvries)frambozen in plaats van granaatappel.