

Bistro menu 2

2 personen

Bij de favorieten uit de restaurantkeuken kom je al snel uit bij klassieke Franse gerechten. Mag het wat minder chique, dan is de bistro de perfecte plek. Deze 4 bistro-gerechten mogen op geen Franse menukaart ontbreken. Zo maak je ze thuis!

Linzensalade met geitenkaas en frambozen-vinaigrette

Voorgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g linzen
- 1 frisure appel
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 40 g gemengde eikenbladsla
- 6 plakjes zachte geitenkaas
- 40 g bloem
- 1 ei (losgeklopt)
- 40 g paneermeel
- ½ tl =gedroogde tijm
- olijfolie
- 15 g boter

voor de vinaigrette

- 1 el frambozenazijn of azijn
- 2 el olijfolie
- ½ tl mosterd
- ½ el frambozen- of bosvruchtenjam

Materiaal: appelboor

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de linzen beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of giet linzen uit blik af en laat ze uitlekken.
2. Boor het klokhuis uit de appel en snijd ze met schil in dunne plakjes.
3. Klop de ingrediënten voor de vinaigrette met 2 eetlepels olijfolie door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
4. Schep de linzen, appel en sjalot door elkaar met de helft van de vinaigrette.
5. Meng de rest van de vinaigrette door de sla.
6. Verdeel de sla over borden en schep de linsensalade erop.
7. Haal de plakjes geitenkaas door de bloem, dan door het ei en vervolgens door het paneermeel gemengd met de tijm.
8. Bak de plakjes circa 1 minuut per kant in een scheutje olijfolie met boter.
9. Verdeel de gebakken geitenkaas over de salade.

TIP: Voeg boogjes bleekselderij toe aan de salade in plaats van sjalot.

TIP: Vervang in dit recept 1 eetlepel olijfolie in de vinaigrette door notenolie.

TIP: Drink bij dit gerecht een Franse Touraine sauvignon blanc.



Rode-uiensoep met kaasbroodjes

Bijgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 40 g boter
- 1 el olijfolie
- 375 g rode uien (in halve ringen)
- ½ el bruine basterdsuiker
- 1 el balsamicoazijn
- 500 ml groentebouillon
- 1 laurierblaadje
- ½ stokbrood (in schuine plakjes)
- 25 g kruidenboter



 25 g gruyère (geraspt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter en olijfolie in een pan met dikke bodem.
2. Fruit hierin de uienringen in circa 4 minuten glazig.
3. Schep de basterdsuiker erdoor en bak deze op een hoge stand 1 minuut mee.
4. Roer de azijn erdoor en laat circa 15 minuten zachtjes stoven.
5. Voeg de bouillon en laurier toe en kook zachtjes 10-12 minuten.
6. Verwarm de oven voor op 200°C.
7. Bestrijk de plakken stokbrood met kruidenboter en rooster ze 2-3 minuten op een bakplaat in de oven.
8. Bestrooi met de kaas en laat deze smelten in de oven.
9. Verwijder het laurierblaadje uit de soep en serveer de soep met de kaasbroodjes.

TIP: Vervang 50 ml bouillon in dit recept door port of wijn.

TIP: Neem brie of boerenkaas in plaats van gruyère.

Biefstuk met rode wijnsaus en rozemarijnkrieltjes

Hoofdgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 biefstukken (à 125 g)
-  100 ml rode wijn
-  ½ sjalot (grof gesnipperd)
-  3 takjes tijm
-  ½ pot runderfond (400 ml)
-  65 g boter
-  375 g krieltjes (voorgekookt)
-  ½ tl rozemarijn (gehakt)
-  300 g diepvriestuinbonen
-  25 g pure chocolade (in stukjes)

Materiaal: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Neem het vlees een half uur voor het bereiden uit de koelkast.
2. Breng de wijn, sjalot, 1 takje tijm en de fond aan de kook en kook tot ⅓ deel in, tot circa 100 ml vloeistof.
3. Bestrooi de biefstukken met zout en peper.
4. Verhit de helft van de boter en bak hierin de krieltjes met de rozemarijn goudbruin.
5. Bereid de tuinbonen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Bak de biefstukken in de rest van de boter 2-3 minuten per kant.
7. Neem ze uit de pan en laat rusten onder aluminiumfolie.
8. Zeef het ingekookte vocht boven de pan met bakvet van het vlees en roer de aanbaksels los.
9. Voeg de chocolade toe en laat deze al roerend smelten.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Ris de blaadjes van 1 takje tijm en voeg ze toe aan de saus.
12. Leg de biefstuk op warme borden.
13. Schep wat saus erop en garneer met de rest van de tijm.
14. Serveer met de rozemarijnkrieltjes en tuinbonen.

TIP: Vervang de biefstuk in dit recept door entrecote of ribeye.

TIP: Schenk bij zo'n rijke saus een krachtige rode wijn. De Bordeaux Supérieur kan wel tegen een stootje.



Citroenmousse met walnoot en gember

Nagerecht



25 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  75 g walnoten
-  95 g boterwafeltjes
-  1½ eiwit
-  150 ml slagroom
-  20 g suiker
-  ¼ verse gember (geraspt)
-  ¼ citroen (rasp en sap)

Materiaal: 2 coupeglazen

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de walnoten in een droge, hete koekenpan.
2. Verkruijmel de boterwafeltjes.
3. Hak de walnoten in stukjes en meng met de koekkrumels.
4. Schep de helft van dit mengsel in de glazen.
5. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf in een vetvrije kom.
6. Klop de slagroom met de suiker, gember, citroenrasp en -sap tot een stevige room.
7. Spatel de eiwitten er kort en luchtig erdoor.
8. Schep de helft van de citroenmousse op de koekkrumels.
9. Verdeel daarover een tweede laag krumels en een tweede laag mousse.
10. Laat circa 3 uur opstijven in de koelkast.

TIP: Neem voor dit recept lange vingers, bitterkoekjes of amandelkoekjes in plaats van wafeltjes.

TIP: De Coeur de Muscat heeft een lekker zoetje als tegenhanger voor de citroen.

