

Canada menu

2 personen

Amerikaanse gerechten zijn ons welbekend. Maar wat eten ze eigenlijk in buurland Canada? Met dit menu geven we in vier gangen een kijkje in de Canadese keuken. Want onbekend maakt zeker niet onbemind.

Mini tourtières

Voorgerecht

 40 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g bloem en bloem (om te bestuiven)
-  115 g boter (in kleine blokjes, ijskoud)
- voor de vulling**
-  1 kruimige aardappel (geschild, in kleine blokjes)
-  ½ el boter
-  1 sjalot (fijnggehakt)
-  150 g kipgehakt
-  ½ tl koekkruiden
-  snufje cayennepeper
-  ½ tl mosterd
-  50 ml kookroom
-  1 ei (losgeklopt)

Materiaal: keukenmachine, vershoudfolie, 2 eenpersoons taartvormpjes (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Mix voor het deeg de bloem met 1 theelepel zout en de boter in de keukenmachine tot grove kruimels.
2. Voeg 1½ eetlepel ijskoud water toe en mix snel tot een soepel deeg.
3. Verpak het deeg in folie en laat rusten in de koelkast.
4. Kook intussen voor de vulling de aardappelblokjes gaar in water met zout en giet af.
5. Prak fijn en laat afkoelen.
6. Verhit de boter in een hapjespan en fruit hierin de sjalot goudbruin.
7. Voeg het gehakt, de speculaaskruiden, cayennepeper en zout toe en bak het gehakt rul.
8. Voeg de mosterd en room toe en laat circa 20 minuten pruttelen op een lage stand, tot het vocht verdampt is.
9. Laat afkoelen.
10. Bestuif de taartvormpjes met bloem.
11. Snijd het deeg in 4 gelijke stukken.
12. Rol 2 stukken uit en bekleed de taartvormpjes ermee.
13. Schep de geprakte aardappel door de kipragout en verdeel de vulling over de vormpjes.
14. Verwarm de oven voor op 200°C.
15. Rol de overige stukjes deeg uit en steek in het midden een klein stoomgaatje eruit.
16. Leg het deeg als deksel op de vulling.
17. Snijd de rand netjes bij en druk het deksel goed op de rand van de vorm.
18. Maak van een restje deeg eventueel een versiering.
19. Bestrijk met ei en bak de taartjes in de oven in circa 25 minuten goudbruin.
20. Serveer (lauw)warm.



Lichte erwtensoep met gefrituurde tijm

Tussengerecht

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ prei
-  3 el olijfolie
-  2 takjes tijm (schoongeveegd)
-  1 kleine sjalot (gesnipperd)
-  250 ml groentebouillon
-  100 g diepvries doperwten
-  1 takje peterselie (grof gehakt)

Materiaal: keukenpapier, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder het donkergroene deel van de prei en snijd de prei in stukken van 5 cm.
2. Halveer in de lengte en snijd deze stukken in dunne reepjes (julienne).
3. Spoel onder koud water goed schoon en blancheer ½ minuut in kokend water met zout.
4. Giet af en spoel onder koud water.
5. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en frituur hierin de takjes tijm ½ minuut.
6. Leg de tijm op keukenpapier en laat afkoelen.
7. Verhit de overige olie op een lage stand en fruit hierin de sjalot in circa 4 minuten glazig.
8. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook.
9. Voeg de doperwten toe en laat maximaal 2 minuten zachtjes koken.
10. Voeg de peterselie toe en pureer de soep glad met een staafmixer.
11. Verdeel de prei in hoopjes in het midden van de kommen en giet de soep erlangs.
12. Ris de gefrituurde tijmblaadjes van de takjes en bestrooi de soep ermee.

TIP: Lekker met croutons. Maak bij deze soep zelf croutons van blokjes (oud) witbrood die je bakt in olijfolie met knoflook.



Geglaceerde zalm met aardappelgratin

Hoofdgerecht

 40 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g vastkokende aardappels (geschild)
-  klein takje tijm
-  ½ laurierblaadje
-  1 teentje knoflook (geplet)
-  100 ml kippenbouillon
-  100 ml slagroom
-  100 ml melk
-  25 g gruyère of jonge kaas (geraspt)
- voor de vis**
-  2 zalmfilets (van gelijk formaat)
-  2 el ahornsiroop of schenkstroop
-  ½ el grove mosterd
-  ½ tl citroensap

Materiaal: 2 ovenschalen (ingevet), kookring

ZO MAAK JE HET:

1. Schaaf of snijd de aardappels voor de gratin in flinterdunne plakjes.
2. Leg ze in een pan met dikke bodem en bestrooi met zout en peper.
3. Leg de tijm, laurier en knoflook ertussen.
4. Roer de bouillon, room en melk door elkaar en giet over de aardappelplakjes.
5. Breng aan de kook en kook in circa 10 minuten beetgaar op een lage stand.
6. Verwarm intussen de oven voor op 200°C.
7. Schep alles over in een ovenschaal en bestrooi met de kaas.
8. Zet de gratin hoog in de oven en bak in circa 20 minuten gaar en goudbruin.
9. Leg intussen de zalmfilets in de andere ovenschaal en bestrooi met zout en peper.



10. Roer de ahornsirop, mosterd en het citroensap door elkaar en bestrijk de zalm ermee.
11. Zet na 10 minuten baktijd van de gratin de zalm onder in de oven.
12. Bestrijk de zalm na 5 minuten opnieuw en laat nog 5 minuten garen.
13. Steek met een kookring eventueel rondjes uit de gratin en serveer bij de zalm.

TIP: Lekker met een groene salade.

Blueberry grunt

Nagerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g blauwe bessen
-  25 g ahornsirop of schenkstroop
-  ½ kaneelstokje
-  50 g bloem (gezeefd)
-  ½ tl bakpoeder
-  1 el suiker
-  ½ el boter (koud, in stukjes)
-  circa 50 ml karnemelk
-  50 ml slagroom

Materiaal: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de bessen met 2 eetlepels water, de ahornsirop en het kaneelstokje aan de kook in een pan met dikke bodem.
2. Laat circa 5 minuten zachtjes koken.
3. Maak intussen in de keukenmachine of met de hand een kruimeldeeg van de bloem, bakpoeder, 1 theelepel suiker, de boter en een snuf zout.
4. Kneed een deel van de karnemelk erdoor en voeg eventueel wat meer melk toe tot een soepel deeg ontstaat.
5. Rol met een koele hand kleine balletjes van het deeg en leg deze op de bessen.
6. Stoof de deegballetjes afgedekt in circa 10 minuten gaar.
7. Klop de slagroom lobbij met de rest van de suiker en serveer bij de warme bessen en knoedels.

TIP: Bestrooi dit gerecht met geroosterd amandelschaafsel.

