

Muziek menu

2 personen

Met de juiste sfeervolle muziek erbij maak je een etentje helemaal af. Maar wat er op je bord ligt speelt natuurlijk een nog grotere rol. Proef de bijzondere smaakcombinaties in dit verrassende viergangenmenu.

Kwartnoten met ananas-chutney

Voorgerecht



25 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g zachte geitenkaas
- 1 el melk
- 1 lente-/bosui (fijngesneden)
- 2 radijsjes (fijngesneden) en
- 2 plakjes radijs (om te garneren)
- ½ el roze peperkorrels (gekneusd)
- 4 zoute sticks
- voor de chutney**
- 1 el olie
- 1 sjalot (gesnipperd)
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 tl chilipoeder
- 150 g verse ananas (zeer fijngenhakt)
- 100 ml witte wijnazijn
- 50 g rietsuiker

Materiaal: spuitzak

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Verhit voor de chutney de olie en fruit de sjalot circa 4 minuten op een lage stand.
2. Voeg de kaneel en chilipoeder toe en fruit kort mee.
3. Voeg de ananas, azijn en suiker toe en roer goed door.
4. Laat circa 10 minuten zachtjes koken op een lage stand.
5. Laat de chutney daarna afkoelen tot later gebruik.
- 6. Bereiden**
7. Roer de geitenkaas los met de melk en meng met de bosui en radijs.
8. Vorm met 2 dessertlepels 4 gelijke porties en rol deze met een vochtige, koele hand tot een balletje.
9. Bestrooi de balletjes met roze peper en laat afgedekt minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
10. Vul de spuitzak met de chutney en spuit 4 lijnen als een notenbalk op 2 borden.
11. Leg de kaasballetjes op en tussen de lijnen en steek aan de rechterkant van elk balletje een zoute stick rechtop erin.

TIP: Je kunt deze frisse geitenkaasballetjes ook als amuse serveren, ga dan uit van maar 1 balletje per persoon. Leg de balletjes eventueel op een mooie lepel op een klein schepje chutney.

WIJNTIP: Zit er chutney in een gerecht? Wijk dan uit naar Zuid-Afrikaans wit, bijvoorbeeld Chenin-Viognier.

Paksoi-kokossoep

Bijgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ blik kokosmelk (400 ml)
- mespuntje kerriepoeder
- ½ el olie
- ½ sjalot (gesnipperd)
- ½ struik paksoi
- 75 g doperwten (gedopt) of diepvries doperwten
- 400 ml groentebouillon (van 1 tablet)



- 250 ml zonnebloemolie (om te frituren)
- 5 g glasmie of mihoen

Materiaal: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

- Schep de dikke bovenste laag room van de kokosmelk (circa 100 ml).
- Klop de kerrie erdoor en zet in de koelkast.
- Verhit de olie en fruit hierin de sjalot circa 4 minuten.
- Spoel de paksoi schoon, hak fijn en voeg met de doperwten toe aan de sjalot.
- Roerbak een paar minuten en giet dan de hete bouillon erbij.
- Laat circa 5 minuten zachtjes koken.
- Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper.
- Laat afgedekt staan.
- Verhit de zonnebloemolie in een hoge pan. Trek de noedels in 2 gelijke stukjes en frituur kort om en om in de hete olie.
- Laat niet verkleuren, alleen licht opzwellen.
- Verwarm de soep nog heel kort tot het kookpunt en schep in kommen.
- Roer de kokosroom er door en maak een figuur van een G-sleutel met de room in de soep (zie tip).
- Leg wat gefrituurde noedels ernaast en serveer direct.

TIP: Zo'n G-sleutel of vioolsleutel in de soep krijgen is nog best lastig. Vul een diepvrieszakje met de kokosroom, knip een puntje eraf en je hebt zo een klein spuitzakje om het figuur te maken.

WIJNTIP: Bij deze dit gerecht smaakt een Zuid-Afrikaanse witte wijn lekker, zoals Chenin-Viognier.

Ovenschotel met roti-ragout

Hoofdgerecht

 45 + 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g bloem
- 50 g boter (koud, in blokjes)
- ½ ei (losgeklopt)
- ½ el olijfolie
- 1 ui (gesnipperd)
- ½ el kerriepoeder
- 300 g kip(dij)filet (in blokjes)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 2 vastkokende aardappels (in blokjes)
- 150 g sperziebonen (in stukjes)
- 250 ml kippenbouillon (van ½ tablet)
- allesbinder



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

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

- Meng de bloem met de boter en een flinke snuf zout in de keukenmachine tot grove kruimels.
- Houd 1 eetlepel van het ei apart en voeg de rest van het ei en ½ eetlepel ijskoud water beetje bij beetje toe.
- Mix tot het een glad deeg is dat van de bodem loskomt.
- Verpak in folie en laat 1 uur rusten in de koelkast.

Bereiden

- Verhit de olie en fruit hierin de uien in circa 5 minuten glazig.
- Voeg de kerrie en kipfilet toe en braad de kip aan alle kanten aan.
- Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee.
- Voeg de aardappelblokjes en sperziebonen toe, giet de bouillon erover en laat afgedekt 30 minuten stoven op een lage stand.
- Breng de ragout op smaak met zout, peper en eventueel nog wat kerrie.
- Schep alles in de ingevette eenpersoons ovenschaaltjes en laat daarbij het vocht achter in de pan.
- Neem het deeg uit de koelkast.
- Breng het vocht opnieuw aan de kook, bind met een beetje allesbinder en giet over de ragout.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Rol het deeg uit tot een lap die iets groter is dan de ovenschaaltjes en leg het over de randen van de schaal.
- Druk de rand aan en snijd overtollig deeg weg.
- Maak eventueel een gegolfd randje en versier het deegdeksel met muzieknoden van restjes deeg.

17. Bestrijk het deeg met ei en bak in het midden van de oven in circa 30 minuten goudbruin.

TIP: Lekker met een salade van fijngesneden bleekselderij, wortel, rettich en bieslook.

WIJNTIP: Deze ovenschotel vraagt om een zonnige rosé, die is ongecompliceerd, verfrissend en heeft voldoende body.

Bitterkoekjes-pudding met rumbonen

Nagerecht

 60 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 vanillestokje (opengesneden)
-  300 ml melk
-  60 g suiker
-  1 el maïzena
-  2 eidooiers (losgeklopt)
-  2 tl amandelaroma (bakproducten)
-  300 ml slagroom
-  150 g bitterkoekjes (grof verkruid)
-  4 bitterkoekjes (om te garneren)
-  50 g pure chocolade (grof gehakt)
-  rumbonen (om te garneren)

Materiaal: 2 glazen, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg met het stokje toe aan de melk.
2. Houd 1 eetlepel suiker apart en voeg de rest toe aan de melk.
3. Kook een paar minuten op een lage stand.
4. Roer in een kom de achtergehouden suiker met de maïzena, eidooiers en 1 eetlepel water of melk glad.
5. Neem het vanillestokje uit de melk en giet de hete melk in de kom.
6. Klop goed door en giet alles weer terug in de pan.
7. Laat op de laagste stand nog minimaal 2 minuten tegen het kookpunt aan garen.
8. Blijf hierbij roeren over de bodem van de pan.
9. Voeg het aroma al roerend toe aan het melkmengsel.
10. Giet het mengsel terug in de kom en laat afkoelen tot lauwwarm.
11. Roer af en toe door.
12. Klop intussen de slagroom stijf.
13. Spatel in 2 delen door de custard en schep de bitterkoekjes en chocolade erdoor.
14. Spoel de glazen om met koud water en schep het roommengsel erin.
15. Dek af met folie en zet circa 1 uur in de koelkast.
16. Garneer de pudding met rumbonen en extra bitterkoekjes.

TIP: Pudding over? De volgende dag smaakt deze ook uitstekend.

WIJNTIP: Schenk bij dit nagerecht een glaasje Ruby Port.

