

Warm bad menu

2 personen

We kunnen allemaal wel een beetje warmte gebruiken! En of je nu de technieken pocheren of au bain-marie gebruikt, je hebt er allebei een 'warm badje' voor nodig. Deze kooktechnieken komen allebei uitgebreid voorbij in dit lekker lichte herfstmenu.

Gevulde paddenstoelenbouillon

Voorgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 pot kippenbouillon
- ½ prei (in dunne ringen)
- ½ winterwortel (in smalle reepjes)
- 100 g knolselderij (in blokjes)
- 100 g kastanjechampignons (schoongeveegd)
- 1½ el sojasaus
- 1 lente-/bosui (in schuine stukjes van 1 cm)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de kippenbouillon met 400 ml water tegen de kook aan.
2. Voeg de prei, wortel en knolselderij toe en pocheer deze 15 minuten.
3. Halveer de champignons.
4. Schep ze met de sojasaus door de soep en verwarm 4–6 minuten tegen de kook aan.
5. Roer de bosui door de bouillon en serveer in warme kommen of borden.

TIP: Vervang de knolselderij door pastinaak en neem gemengde paddenstoelen in plaats van kastanjechampignons in dit recept.

TIP: Voeg een scheutje sherry toe aan de bouillon.

WIJNTIP: Schenk bij dit recept een Bourgogne Pinot Noir.



Gepocheerd ei Hollandaise met zalm en rivierkreeftjes

Bijgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1½ el azijn
- 2 eieren (vers)
- 40 g gemengde sla
- 2 el mayonaise
- ¼ el mosterd
- 2 sneeën zuurdesembrood of witbrood (dun gesneden)
- 1 el melk
- 125 g gerookte zalm
- 75 g rivierkreeftjes
- voor de saus**
- 200 g boter
- 32 eidooiers
- ½ el citroensap

Materiaal: blender of staafmixer, schuimspaan

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan water met de azijn en zout tegen de kook aan.
2. Roer met een houten lepel tot een draaikolkje ontstaat en breek hierboven 1 ei.
3. Pocheer 3 minuten en bewaar dit ei in warm water.
4. Pocheer zo ook het andere ei.
5. Meng de mayonaise met de mosterd.
6. Strijk de helft ervan over het brood.
7. Verdun de rest van de mosterdmayonaise met de melk en sprenkel over de sla.



8. Beleg de sneetjes brood met de zalm en bestrooi met peper.
9. Leg de zalmsneetjes met de rivierkreeftjes en de sla op borden.
10. Smelt voor de hollandaisesaus de boter zachtjes.
11. Schep de eiwitvlokken eraf.
12. Klop de eidooiers met het citroensap, zout en peper luchtig en romig in de blender of met de staafmixer.
13. Voeg tijdens het kloppen in een straaltje de boter toe en mix tot een saus.
14. Leg de gepocheerde eieren op het brood met de zalm.
15. Giet op elk ei een laagje van de saus.
16. Serveer de rest van de saus erbij.

TIP: Gebruik zo vers mogelijke eieren, hierbij zit de dooier nog netjes en stevig in het midden. Een scheutje azijn in het water laat het eiwit beter stollen, gebruik geen zout. Houd het water tegen de kook aan, maar laat niet te hard koken. Maak een draaikolkje in het water zodat het ei niet meteen naar de bodem van de pan zakt voordat het eiwit kan stollen. Schep het ei voorzichtig uit de pan met een schuimspaan en laat uitlekken.

WIJNTIP: Kies bij dit recept voor een rijke en romige Pinot Blanc. Deze combineert ook perfect met de boterige saus, gerookte zalm en rivierkreeftjes.

Gepocheerde kabeljauw met rucola-saus

Hoofdgerecht

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g bospeen (geschrapt, met loof)
-  2 el olijfolie
-  300 g krieltjes (koelvers)
-  375 g kabeljauwfilets
-  2 laurierblaadjes
-  50 ml droge witte wijn
-  65 g rucola (grof gehakt)
-  1 el citroensap
-  125 ml kookroom of crème fraîche
-  ½ el platte peterselie (gehakt)
-  ½ citroen (in partjes)

Materiaal: magnetronschaal, bakplaat, vershoudfolie, blender of staafmixer



ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de bospeen over een bakplaat, besprenkel met 2 eetlepels olijfolie en bak circa 20 minuten in de oven.
3. Verhit de rest van de olie en bak de krieltjes hierin goudbruin.
4. Verdeel de kabeljauw in 2 porties.
5. Leg deze naast elkaar in de schaal.
6. Leg op elke portie een laurierblaadje en besprenkel met de wijn.
7. Pocheer de vis met het deksel op een kier circa 5 minuten in de magnetron op 800 watt of dek de schaal af met vershoudfolie en prik meerdere keren in.
8. Pureer intussen de rucola met het citroensap en de room in een blender of met een staafmixer tot een gladde saus.
9. Verwarm deze saus au bain-marie, zonder te koken.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Schep de gebakken krieltjes en wortel op warme borden.
12. Leg de kabeljauw zonder laurier erop.
13. Voeg het pocheervocht toe aan de saus.
14. Serveer de saus bij de vis en garneer met de peterselie en een partje citroen.

TIP: Vervang de kabeljauw in dit recept door zalmfilet. Voeg 1 eetlepel kappertjes toe aan de saus.

WIJNTIP: Deze lichte kabeljauw komt het beste tot zijn recht met de Noord-Italiaanse Mastio della Loggia Soave

Sinaasappel-karamelpudding met kruidkoek-crumble

Nagerecht



40 + 240 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1.5 sinaasappels (schoongeboend)
-  75 g suiker
-  2 eieren
-  6 el melk
- voor de crumble**
-  15 g boter
-  2 plakjes kruidkoek (verkruid)
-  15 g bruine basterdsuiker

Materiaal: 2 eenpersoons ovenschaaltjes (150 ml), braadslede of lage ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Rasp van ½ sinaasappel 1 theelepel van de schil en pers uit.
3. Schil 1 sinaasappel dik en verdeel deze in partjes voor de garnering.
4. Smelt 50 gram suiker met 1 eetlepel water in een steelpan op een lage stand.
5. Roer niet.
6. Verhit de suikerstroop 3--4 minuten tot een goudbruine karamel.
7. Schenk de hete karamel voorzichtig in de ingevette puddingvormpjes en draai deze rond, zodat de karamel over de bodem vloeit.
8. Klop de eieren met de rest van de suiker met een mixer schuimig en romig.
9. Klop de sinaasappelrasp, -sap en de melk erdoor.
10. Schenk dit mengsel op de karamel in de vormpjes.
11. Zet de vormpjes in de braadslede en vul deze met kokend water tot halverwege de vormpjes.
12. Zet de braadslede met de puddinkjes op het rooster in het midden van de oven en laat ze zo au bain-marie in circa 30 minuten stevig worden.
13. Controleer de gaarheid met een satéprikker. Laat de puddinkjes afkoelen en zet ze 4 uur (of een dag van tevoren) in de koelkast.
14. Smelt voor de crumble de boter en bak hierin de koekkruiden.
15. Schep de basterdsuiker erdoor.
16. Snijd de rand van de puddinkjes rondom los met een glad mes.
17. Dompel de onderkant van de vormpjes enkele tellen in heet water.
18. Leg een bordje erop en keer om.
19. Garneer de puddinkjes met de partjes sinaasappel en kruidkoek-crumble.

