

Rood menu 2

2 personen

Ook met z'n tweetjes wil je soms helemaal uitpakken. Maak er een feestje van aan tafel met dit lekkere viergangenmenu, perfect op maat voor twee personen.

Auberginecarpaccio met rauwe ham en roquefort

Voorgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kleine aubergine (in dunne plakken)
- ½ el olijfolie
- 1 el pesto
- 6 plakken rauwe ham
- 75 g roquefort (verbrokkeld)
- 75 g cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
- 1 el basilicum (gehakt)

Materiaal: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de plakken aubergine met zout en zet ze weg in een vergiet met een bord erop dat verzwaard is, bijvoorbeeld met een vol conservenblik.
2. Dep de aubergineplakken droog met keukenpapier en bestrijk ze met olijfolie.
3. Bak de aubergine kort in een grillpan of koekenpan met antiaanbaklaag.
4. Leg de plakjes in een ronde waaivorm op twee borden en bestrijk licht met pesto.
5. Verdeel de plakken ham met de kaas en de tomaatjes over de aubergine.
6. Bestrooi met peper en garneer met basilicum.

TIP: In plaats van aubergine is courgette ook lekker.

TIP: Vervang de rauwe ham door fricandeau, gerookte kip of beenham.

WIJNTIP: Licht gekoeld rood: Mastio della Loggia Bardolino. Rosé: Vega Libre of Viña Maipo. Wit: Sensas Chardonnay of Mastio della Loggia Soave.



Bietjessoep met bosui

Bijgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ el olijfolie
- 1½ lente-/bosuitjes (in ringetjes, loof apart)
- 1 aardappel (geschild, in blokjes)
- 250 g gekookte bieten (geschild, in blokjes)
- 1 el citroensap
- 500 ml groentebouillon
- 65 ml zure room
- ¼ el dille (gehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een soeppan en fruit hierin de bosuitjes zonder het groen.
2. Schep de aardappelblokjes erdoor en verwarm 5 minuten.
3. Voeg de bietjes, citroensap, bouillon, zout en peper toe en kook circa 15 minuten tot de aardappels gaar zijn.
4. Pureer het mengsel.
5. Roer het loof van de bosuitjes door de soep.
6. Serveer de soep met een lepel zure room erin en bestrooi met peper en de dille.



TIP: Deze soep kun je ook koud serveren. Zet de soep na bereiding minimaal 2 uur in de koelkast en serveer in gekoelde soepkommen.

TIP: Vervang de dille door munt of koriander.

WIJNTIP: Schenk nog maar een glaasje, licht gekoeld rood: Mastio della Loggia Bardolino. Rosé: Vega Libre of Viña Maipo. Wit: Sensas Chardonnay of Mastio della Loggia Soave.

Gevulde varkensfilet met bramenjus

Hoofdgerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  25 g amandelen (gezouten)
-  25 g cashewnoten (ongezouten)
-  75 g gehakt
-  1½ el paneermeel
-  300 g varkensfilet
-  25 g boter
-  1 sjalot (gesnipperd)
-  50 g bramen (ontdooit, diepvries)
-  2 el vleesfond of vleesbouillon

Materiaal: 2 cocktailprikkers

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de pruimen in stukjes.
2. Hak de helft van de amandelen en cashewnoten grof.
3. Meng het gehakt met de pruimen, het paneermeel, de gehakte noten, zout en peper.
4. Verdeel de varkensfilet in 2 porties.
5. Snijd de filets met een scherp mes aan één kant open zodat een envelopje ontstaat.
6. Vul de filets met het gehaktmengsel en steek de opening dicht met een prikker.
7. Verhit de boter en bak hierin de gevulde varkensfilets in 11-12 minuten gaar en bruin.
8. Voeg de sjalotjes, de rest van de noten en de bramen toe en warm nog circa 2 minuten mee.
9. Leg het vlees op voorverwarmde borden.
10. Voeg de vleesfond toe aan het braadvet en breng de jus op smaak met zout en peper.
11. Schep de jus over het vlees.

TIP: Serveer met aardappelpuree en sugarsnaps of doperwten.

WIJNTIP: Finca de Labarca Crianza of Viña Maipo Carmenère.

Naam Hangop met kaneel en toffeesaus

Nagerecht

 15 + 240 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  0.5 liter volle yoghurt
-  0.5 theelepel kaneelpoeder
-  50 gram boter (in blokjes)
-  75 gram bruine basterdsuiker
-  75 milliliter slagroom

Materiaal: schone theedoek, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Maak de theedoek nat en leg in een vergiet.
2. Zet het vergiet in een kom en zorg dat het de bodem niet raakt.
3. Schenk de yoghurt in de doek en dek af met folie.
4. Laat minimaal 4 uur uitlekken in de koelkast (dit kan ook een dag of nacht van tevoren).

Bereiden

5. Schep de hangop uit de doek in een kom, roer de kaneel erdoor en zet weer terug in de koelkast.



6. Smelt voor de saus de boter met de basterdsuiker en voeg de slagroom in een straaltje toe.
7. Breng aan de kook en laat circa 3 minuten zachtjes borrelen tot de saus zo dik is dat deze op de bolle kant van een houten lepel blijft hangen.
8. Schep met 2 natgemaakte eetlepels 3 quenelles van de yoghurt op een bord.
9. Druppel de toffeesaus er in strepen over.

TIP: Bestrooi met gehakte pecannoten of stukjes stroopwafel.

TIP: Voeg een snufje (zee)zout toe aan de toffeesaus.

TIP: Men kan ook kant-en-klare hangop kopen, maar zelf gemaakt smaakt het beste.

WIJNTIP: Een lekkere frisse Moscatel of een glas Cream Sherry.