



*Hobby en Ontmoetingscentrum
voor actieve medioren en senioren*

*Senioren Hobby Centrum
Mill en Sint Hubert*

Koken; Geert Gerritsma

Menu Oktober 2017

Romige mosterdsoep met pittige chiabatta

Ingrediënten:

- 1 $\frac{1}{2}$ liter bouillon
- 2 stronken witlof
- 2 dunne prei
- 2 uien
- 25 gram margarine
- 4 aardappels
- 2 eetlepels bloem
- 25 gram margarine
- 125 gram kruidenroomkaas
- Peper en zout
- Bieslook als garnering

Bereiding:

1. snijd de groenten en aardappelen grove stukken
2. snipper de ui
3. smoor alles aan in de boter
4. voeg de bloem toe
5. voeg de bouillon toe
6. voeg de mosterd toe
7. laat alles lekker gaar koken
8. pureer de soep en zeef deze eventueel.
9. Maak op smaak met peper en zout
10. Voeg de kruidenkaas net voor het doorgeven toe

Ingrediënten:

- 4 plakken chiabatta
- Olijfolie
- 2 eetlepels Spekjes
- $\frac{1}{4}$ spaans pepertje
- 4 eetlepels oude kaas

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor
2. Doe op iedere plak brood een beetje olijfoile
3. Bak de spekjes
4. Hak het peperje zeer fijn
5. Meng dit alles met de kaas
6. Verdeel dit over het brood
7. Bak dit net voor het doorgeven af op 200 graden (5 min)

Schape n goulash

Ingrediënten:

- 2 kleine uien
- 4 kruidnagels
- 3 teentjes knoflook
- 2 worteltjes
- 250 gram cocktailuitjes
- 600 gram schape n poulet
- 1/2 liter (wild)fond
- 1 1/2 dl rode wijn
- zout en peper
- 1 theelepel verse tijmblaadjes
- 25 gram boter
- 4 eetlepels bloem
- 1 eetlepel grove mosterd
- 1/2 dl room

Bereiden:

1. Schrap de worteltjes en snijd ze in schuine plakjes.
2. Pel de uien en in prik in elke ui 2 kruidnagels plet de knoflook
3. Pel de cocktailuitjes.
4. Snijdt de schape n poulet in blokjes.
5. Zet alles ligt aan.
6. Voeg de wildfond, en doe deze in de pan samen met de wijn, uien met de kruidnagels, 1/2 liter water en zout toe.
7. Breng alles aan de kook. Schuim de goulash af en temper de het vuur.
8. Voeg de tijm toe en laat alles 45 minuten zachtjes stoven.
9. Smelt de boter in een ruime pan en voeg de bloem toe. Laat het mengsel al roerend 3 minuten zachtjes pruttelen.
10. Schenk er dan beetje bij beetje 1/2 liter van het kooknat van het vlees bij en roer totdat er een mooi gebonden saus is ontstaan.
11. Schep het vlees uit de pan en voeg het aan de saus toe.
12. Voeg de worteltjes, de uitjes en de mosterd toe en laat alles op een laag vuur 10 minuten zachtjes koken.
13. Roer de room erdoor en breng het op smaak met witte peper.

Kastanjepuree taartjes

Ingrediënten.

- Twee plakjes bladerdeeg.
- $\frac{1}{2}$ eetlepel boter
- 1 sjalotje snipper
- $\frac{1}{2}$ rode paprika gesnipperd
- 100 gram kastanjepuree (kant en klaar)
- 3 eetlepels slagroom
- 2 eetlepels geraspte oude kaas
- 1 ei
- 1 eetlepel majoraan
- 1 eetlepel gehakte peterselie

Bereiding.

1. Verwarm de oven voor op 225 graden C.
2. Fruit het gesnipperde uitje en de gesnipperde paprika aan in de boter.
3. Roer de kastanjepuree met de slagroom los met een staafmixer.
4. Meng alles samen met het losgeslagen ei paprika/ui mengsel
5. Voeg de kruiden toe en maak alles op smaak met peper en zout.
6. Doe het bladerdeeg in de beboterde vormpjes (10 cm) en prik de onderkant.
7. Vul het geheel en zet deze in het midden van de oven.
8. Bak alles in ongeveer 10 minuten gaar

Roomijs met anijskoekje en warme vruchtenmousse

Anijs koekjes

Ingrediënten:

- 150 gram bloem
- $\frac{1}{2}$ ei
- $\frac{1}{2}$ eidooier
- 50 gram suiker
- $\frac{1}{2}$ theelepel fijngemaakte anijs
- 40 gram boter
- 25 cc slagroom

Glazuur

- 75 gram poeder suiker
- 1 eetlepel rum

Bereiding:

1. verwarm de oven voor op 180 graden
2. meng boter, bloem, ei, suiker, anijs, boter en de slagroom tot een mooi deeg
3. laat dit 30 minuten rusten in de koelkast
4. bebloem de bank en rol het deeg uit in een dikte van 1 cm en lengte 20 cm.
5. Snijd hier vier gelijke repen uit van 20 cm.
6. Vouw (vlecht) nu zo het deeg dat er twee ringen ontstaan.
7. Leg deze op de bakplaat met bakpapier.
8. Bak de koekjes af in ongeveer 12 minuten (goudbruin)
9. Maak van de poedersuiker en rum een papje
10. Smeer dit over de warme koekjes en laat minimaal 30 minuten afkoelen voor dat je de koekjes verwerkt.

Warme vruchtenmousse

Ingrediënten:

- 75 gram vruchten divers.
- Water
- Citroenschil
- $\frac{1}{4}$ theelepel kaneel
- 30 gram suiker
- 1 eetlepel maizena.
- mint

Bereiding:

1. kook de vruchten met water en het citroenschilletje en de kaneel
2. pureer alles en bind af met een lepeltje maizena

Presentatie

Zet nu een bolletje roomijs op het koud bord serveer de saus apart erbij
Garneer af met takje mint en koekje

