**Kookles 18 maart; Koken voor Pasen**

VOORGERECHT; “Eieren in het groen met gerookte zalm en heilbot met romige ansjovissaus en lenteui”

**Ingrediënten (4personen);** 6 scharrel eieren, 50 gram rucola, 3 ansjovisfilets, 2 theelepels Franse mosterd, 1 theelepel suiker, 1 eetlepel witte wijnazijn, 5 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels creme fraiche, worcestersaus, gerookte zalm, gerookte heilbot, lenteui, peper

Kook de eieren in een [pan](http://www.megapool.nl/pannen.html) met ruim kokend water in 10 minuten hard. Verdeel de rucola over een schaal, dresseer hierop de gerookte zalm en heilbot. Hak de ansjovis fijn. Pureer met de [staafmixer](http://www.bcc.nl/staafmixer.html) in de [maatbeker](http://startpagina.nlwww.funracer.nl/maatbeker.html) de ansjovis, mosterd, suiker, witte wijnazijn, [olijfolie](http://www.drogist.nl/olijfolie.html), creme fraiche en worcestersaus tot een dikke romige saus. Breng de saus op smaak met peper.

Laat de hardgekookte eieren onder koud stromend water schrikken. Pel de eieren, halveer ze en leg ze op de rucola in de schaal. Schep de ansjovissaus in een kommetje en zet het op de sla. Werk af met wat lenteui.

SOEP; “Tomatenroomsoep met kip, spek en dragon”

Een tomatensoep wordt echt bijzonder als je er iets méér mee doet. Uiteraard zijn ‘balletjes’ de grote klassieker, maar er zijn nog zoveel andere mogelijkheden. Probeer het eens met stukjes verse kip, smakelijk spek en verse dragon. Maak zo’n ketel soep gerust een dag op voorhand, want dan smaakt ze eens zo lekker. Zet ze wel goed koel, of vries overschotten snel in zodat de soep niet de kans krijgt om te verzuren.

**Ingrediënten (4 personen);** 2 kippenbillen (dij & drumstick), 150 g gezouten spek (stuk), 2 l koud water, 3 uien, 3 wortels, 1 teentje look, 800 g tomatenstukjes of gepelde tomaten (blik), 140 g tomatenpuree (geconcentreerd), 1 dl room, 1 eetlepel mosterd, 6 takjes verse dragon, 1 snuifje suiker, 1 bouquet garni (laurier, tijm, peterseliestengels), 1 klontje boter, 1 scheutje olijfolie, peper, zout

Voor deze soep hoef je vooraf geen kippenbouillon te maken. Door de bereidingswijze met de verse kippenbillen ontstaat er als vanzelf een zeer smakelijke basis voor de tomatensoep. Zet een ruime stoofpot of een soepketel op een matig vuur. Schenk er een scheutje olijfolie in. Pel de uien en snij ze grof. Pel de look en snij die in stukjes. Stoof de uien en de look in de hete olie. Spoel de wortelen, schil ze en snij ze ook in grove stukken. Laat de stukjes wortel meestoven in de olijfolie en roer regelmatig in de pot. De groentjes mogen zelfs een beetje bakken.

Spoel de dragon en pluk er de blaadjes af. Hou de steeltjes apart. Hou ook een deel van de dragonblaadjes opzij tot vlak voor het serveren. Gebruik een eindje keukentouw om enkele blaadjes laurier, een paar takjes tijm, de takjes van de dragon en (indien voorhanden) enkele peterseliestengels samen te binden. Gooi het kruidentuiltje in de pot met groenten en stoof het even mee. Voeg apart de dragonblaadjes toe. Roer en stoof alles nog kort. Open het blik geconcentreerde tomatenpuree en laat de puree even meebakken met de groenten. Roer en let erop dat niks aanbrandt.

Schenk het koud water bij de gestoofde groenten en kruiden en leg de kippenbillen in de pot. Straks kan je het gare kippenvlees gebruiken als garnering. Voeg het blokje spek toe, zodat het al z’n smaak kan afgeven aan de soep. Giet tenslotte de ingeblikte tomatenblokjes (of gepelde tomaten) toe. Zet het deksel op de pot en laat de soep minstens 1 uur sudderen op een zacht vuur. Na afloop moet het kippenvlees zo gaar zijn dat het letterlijk van de botjes valt.

Schep de gare kippenbillen, het stuk uitgekookt spek en het bouquet garni uit de soep. Hou de kip en het spek apart. Het kruidentuiltje kan naar de composthoop. Mix de soep glad met de staafmixer. Wie een fluweelzachte soep wenst, kan ze ook zeven. Schenk de room in de soep. De smaak is uiteraard nog te flets, omdat er kruiding ontbreekt. Breng de soep op smaak met wat pittige mosterd, peper van de molen en een snuif zout.

Pluk het vlees van de gare kippenbillen. Gooi het vel en de boutjes weg. Snij het zwoerd van het stuk spek en hak het vlees in fijne stukjes. Neem er de blaadjes verse dragon bij die je opzij hield. Snij het kruid grof. Schenk de warme soep in de borden en strooi er wat stukjes spek en kip in. Werk het bord af met snippers verse dragon.

HOOFDGERECHT; “Boeuf Stroganoff met Gnocchi”

**Ingrediënten (voor 4):** 2 rode paprika's, 4 tomaten, 2 grote uien, 650g rosbief (of stoofvlees), Klontje boter, Peper en zout, 4 druppels tabasco, Een scheutje wodka, Een takje munt, 3 wortelen, 1 selderstengel, 2 dl passata Voor de gnocchi: 400 g aardappelen, 2 eieren, 200 g bloem, 70 g ricotta, 100 g Parmezaanse kaas, geraspt, Peper en zout

Als je ze niet kant-en-klaar koopt, maak dan eerst de gnocchi klaar: kook de aardappelen gaar en giet ze af. Plet ze in een keukenrobot tot puree. Voeg één voor één de eitjes toe, samen met de gemalen kaas, ricotta, de bloem en het peper en zout. Laat het deeg een 4-tal minuten draaien in de robot. Doe de massa in een spuitzak. Spuit de toefjes rechtstreeks in kokend water met een snuifje zout om ze te garen – kooktijd 5 minuten. Snijd de toefjes telkens af met een mesje. De gnocchi is gaar als die komt bovendrijven.

Schil de paprika met een dunschiller, verwijder de zaadlijsten en snijd in reepjes. Snijd de ui in halve ringen. Snijd de wortel in vieren en daarna in blokjes. Snijd de champignons in vieren en de selder in reepjes. Stoof alle groenten samen aan met uitzondering van de selder in een beetje gesmolten boter. Versnijd het vlees in blokjes van 3 op 3 cm. Ontkroon de tomaten en snijd ze in vieren (ze moeten niet gepeld worden). Laat boter bruin worden en korst het vlees bruin. Kruid met peper en zout. Voeg alle gestoofde groenten toe, ook de selder en de tomaten. Voeg 4 druppeltjes tabasco toe, samen met de wodka. Voeg ook de passata toe en laat de stoofpot ± 50 minuten sudderen op 150°C in de oven.

Tip: selder voegen we pas later toe. Selder aanstoven in boter geeft bitterheid aan uw gerecht.

NAGERECHT; “hoeve-ijs met warme kersen en sabayon met kriekbier”

Ingrediënten (voor 4): *voor de kersensaus;* 200 g kers, 4 eetlepels rietsuiker, 4 eetlepels bruine rum – *voor de sabayon*; 4 eieren + 1 ei extra, 4 eierdopjes suiker en 4 eierdopjes ambachtelijk kriekbier - 1 l hoeveijs (vanille) en 120 g zandkoekjes

***De kersensaus:***

Verwijder de steeltjes van de kersen en ontpit ze met behulp van een speciaal toestelletje. Je kunt de kersen ook middendoor snijden en de pit eruit halen. Doe de kersen in een pannetje en schenk er de rum bij. Voeg ook de rietsuiker toe. Roer even en breng het mengsel aan de kook op een matig vuur. Na zo’n 5 minuten pruttelen is de kersensaus klaar. Haal de pan van het vuur.

***De sabayon:***

Gebruik 1 ei per persoon, aangevuld met één extra ei. Dat laatste is er eentje ‘voor de pot’, zoals koks dat zeggen. Scheid de eieren en verzamel de dooiers in een mengschaal. Hou één eierdopje (halve eierschaal) opzij. Voeg de eierdopjes suiker en de eierdopjes kriekbier toe. Klop het koude mengsel met een garde en zet het pannetje vervolgens op een zacht vuur (of aub bain marie). Klop ononderbroken met de garde tot je een schuimige sabayon krijgt. Werk tijdens het kloppen vanuit de pols. (Gebruik eventueel een handmixer.) Proef regelmatig. Zodra er binding ontstaat en de garde z’n sporen in het schuimige mengsel achterlaat is de sabayon klaar.

***De afwerking:***

Doe de zandkoekjes in een vijzel of een hakmolen en verkruimel ze. Er mogen best wat grotere stukjes tussen zitten. Schep enkele bollen hoeveijs in elk glas..Schep enkele lepels warme kersensaus in het glas en vervolgens een royale schep verse sabayon. Strooi er tenslotte wat verkruimelde zandkoekjes bovenop