



Menu oktober 2024

4 gangen

Thema:

Ready Steady Cook

Vanaf 1994 werd het programma Ready Steady Cook op de BBC uitgezonden. Een kookwedstrijd met als doel om in kort tijdsbestek op zo'n creatief mogelijke manier de aanwezige ingrediënten (verrassing) te verwerken in gerechten.

De koks konden ook een beroep doen op de ingrediënten in de keukenkast.

Deze maand gaan wij allemaal Ready Steady Cooken! Wij willen jullie kookcreativiteit aanboren en dagen jullie uit om zelf fantastische gerechten te bedenken en maken. Per gang vinden jullie op de avond zelf ingrediënten waarmee je iets kunt bedenken. Uiteraard kunnen jullie ook gebruik maken van de basis ingrediënten, zoals eieren, droge kruiden, room etc., die voorradig zijn. Wees creatief, probeer en experimenteer.

Net als de originele Ready Steady Cook kunnen jullie als kookgroep meedoen aan een kookwedstrijd. En een wedstrijd is natuurlijk niets, als je niet kunt winnen. We loven de unieke Les Amis de Cuisine RSC prijs 2024 uit! Mail als kookgroep de foto's van jullie gerechten met een korte omschrijving naar david.verschoor@yahoo.com. De jury bepaalt in overleg met de presentator van Ready Steady Cook, Ainsley Harriett, de winnende kookgroep.

Samengesteld door Vr4 – David Verschoor, Arthur Gerritsen,
Cees Bakker, Coen Brinkman, Leo van der Lubbe en Reinier Morra.

Veel creatief kookplezier & eet smakelijk!

Gerecht 1: Ingrediëntenlijst

Uitserveren om: 19.30 uur

Ingrediënten voor 12 porties

6 eieren

60 g Parmezaanse kaas

Kruiden zoals tijm, rozemarijn

6 little gem

1 citroen

½ stokbrood of ander stevig brood (andere helft naar gang 1)

(blikje ansjovis)

Suggesties:

- Gegrilde little gem met gnocchi in parmezaan saus en gefrituurde ansjovis
- (Vegetarische) caesar salad
- Little gem soep met crumble van ansjovis en parmezaan-citroenschuim

Gerecht 2: Ingrediëntenlijst

Uitserveren om: 20.00 uur

Ingrediënten voor 12 porties

75 g gerookte zalm
600 g heilbotfilet (dikke deel)
150 g zilveruitjes (vers)
1 krop Romaanse sla
225 g diepvries doperwtjes
4 sjalotjes
4 el mierikswortelpuree
1 citroen
slagroom
droge witte wijn

Suggesties:

- Heilbot sauce Albert
- Tartelette van vis met sabayon van mierikswortel
- Ceviche van heilbot met creme van doperwten en mierikswortel

Gerecht 3: Ingrediëntenlijst



Uitserveren om: 20.30 uur

Ingrediënten voor 12 porties

1 kg sucade aan een stuk
180 g blokjes ontbijtspek
4 plakjes bacon
12 plakjes ontbijtspek
1 flessen rode wijn (bordeaux)
150 ml port
600 ml runderbouillon
½ bosje tijm
½ bosje peterselie
½ bosje selderij
150 g zilveruitjes (vers)
375 g kastanje champignons
375 g haricots verts (jonge groene sperziebonen)
750 g aardappelen (kruimig)
melk

Suggesties:

- Klassieke Franse Boeuf Bourguignon
- Gegrilde flat iron steak met rode wijn saus, groene groenten en een soufflé van aardappel
- Rendang met sajoer boontje en perkedel kentang

Dessert: Ingrediëntenlijst



Uitserveren om: 21.00 uur

Ingrediënten voor 12 porties

0,6 ltr melk
3 eieren
45 gram boter
150 g slagroom
4 sinaasappels
1,5 citroenen
22 ml Grand Marnier
22 ml Cognac
1 vanillestokje of 1 theelepel vanilleconcentraat

Suggesties:

- Vanille sinaasappel panna cotta met tarte tatin van sinaasappel
- Iles flottante met sinaasappelstroop
- Crêpe Suzette