

Groepsmenu 11 Herfst 30 personen (getest)



Ingrediënten / Boodschappen

- 3,5 kilo pompoen (6 kleine oranje)
- 10 kilo aardappelen (kruimig)
- 1 kilo grot champignons
- 7 gesnipperde uien
- 14 geperste knoflooktenen
- bieslook en eventueel kervel
- 2 ijsbergsla, 1 komkommer, netje tomaten enz voor een salade
- 7 kg prei gewassen en zeer fijn gesneden (1 prei pp)
- 30 kleine stoofperen (liefst Gieser Wildeman)
- 2 citroen, schoongeboend en in schijven
- 2 ½ rundergehakt (voor vega's vegetarisch gehakt 125 gr pp van gehakt aftrekken)
- 350 gr boter + boter om in te vetten
- 7 dl volle melk + 2450 ml melk
- 1 flesje kookroom
- 350 gram roquefort of gorgonzola
- 140 gr verse fijn geraspte Parmezaanse (Pardano) kaas
- peper, zout, tandoori-kruiden, nootmuskaat, komijnpoeder, kerrie, 4 kaneelstokjes
- 8 blaadjes laurier
- 15 kardemompeulen
- dressing 2 flessen
- 1 liter olijfolie
- 6 liter paddestoelen of groentebouillon van blokjes (12 stuks)
- 6 tl maïzena
- 200 gr fijn paneermeel
- 200 gram suiker
- 3 flessen witte port
- 420 gram honing
- 2 grote bakken vanille ijs LIDL
- materialen: zeefje, ijsbolletjestang

1. Pompoensoep met champignons

2. Verhit je 350 gr boter en fruit hierin 3,5 kilo in blokjes gesneden pompoen (is 6 kleine oranje pompoenen) en 7 gesnipperde ui. Laat de groente op een klein vuur glazig fruiten en giet daarna 7 liter paddestoelenbouillon erbij om de pompoen in 20 minuten gaar te laten worden. Pureer dat met de staafmixer. Maak de soep op smaak met 7 dl melk, peper en zout. Snijd de grote van 1 kilo grotchampignons in stukken en bak die in 7 el hete olie. Laat het vocht dat uit de paddestoelen komt, verdampen. Schep er klein geknipte bieslook naar smaak door. Garneer de soep in het bord of kop met een deel van dit mengsel, een scheutje room en eventueel een takje kervel.

3. Ovenschotel met prei en gehakt

4. Schil en kook de aardappelen in licht gezouten water net aan gaar. Stamp of knijp (met een pureeknijper) fijn. Maak er puree van met ongeveer 2450 ml warme melk en 10,5 dl olijfolie. Breng op smaak met vers geraspte nootmuskaat en 7 mespunten komijnpoeder. Kruid het gehakt met geperste knoflook, 7 theelepel kerrie, 5,5 theelepel tandoori-kruiden, zwarte peper en zout. Bak in een droge pan zeer goed aan en voeg tijdens het bakken met een zeefje 7 theelepel maïzena toe. Bak ook de prei in olijfolie 10 minuten aan en kruid deze licht met 7 mespuntjes kerrie, nootmuskaat, gemalen peper en zout. Meng gehakt en prei door elkaar. Besmeer een ovenschaal met boter. Bedek de bodem met ongeveer tweederde van de aardappelpuree. Schep daarop het gehakt-preimengsel. Verkrumel de roquefort erover en dek af met de rest van de aardappelpuree. Bestrooi eerst met de Parmezaanse kaas en dan met het paneermeel. Bak ongeveer 30 minuten in een oven op 180 graden.

5. Stoofpeertjes met karamelsaus en vanille-ijs

6. Zet de stoofpeertjes (geschild maar met de steeltjes eraan gelaten, kroontje aan de onderkant verwijderd) rechtop naast elkaar op de bodem van een wijde pan. Doe de rest van de ingrediënten, behalve de honing, erbij en breng alles zachtjes aan de kook. Draai het vuur lager en laat de peertjes 25 minuten stoven. Verwarm de oven voor op 180 graden. Schep de peren dan voorzichtig in een ovenschaal. Kook het overgebleven vocht in de pan nog iets in. Roer de honing erdoor en zeef de saus boven de peertjes in de schaal. Zet de schaal in de oven en laat de peren daar verder garen. Open de oven zo nu en dan kort om wat karamelsaus over de peren te gieten of om de peren om te draaien. Dit gaat het makkelijkst met twee lepels. Pas op dat je de peertjes niet beschadigt. De peren zijn gaar wanneer u met een scherp mesje er makkelijk doorheen kunt prikken. Er moet geen weerstand zijn. Dit is na ongeveer 45 minuten. Laat ze iets afkoelen en serveer ze op bordjes. Overgiet ze met de saus uit de ovenschaal en doe er een bolletje ijs naast.

7. Salade

8. Maak een salade van sla, komkommer en tomaat