

**Menu 3.**

**Provençaalse soep**

**Asperges op Vlaamse wijze**

**Coq au Riesling**

**Zabaione met roomijs**

## Provençaalse soep

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 knollen venkel
- 4 tomaten
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 40 gr boter
- 2 eetlepels bloem
- 1 dl room
- peper en zout

### Bereiding

- Maak de venkelknollen schoon en snij ze in 4 stukken
- Laat een paar minuten blancheren in kokend water met een beetje zout. Afgieten
- Pel de tomaten en plet ze
- Maak de uien schoon en snij ze in stukjes
- Laat de boter smelten in een pan en voeg de uien toe, alsook de stukken geblancheerde venkel
- Bestrooi met bloem, meng door elkaar en voeg onder voortdurend roeren 1½ liter water toe
- Doe de tomaten en de knoflook erbij
- Breng het geheel op smaak met peper (flink met peper kruiden) en zout
- Laat het geheel ongeveer 30 min koken op een zacht vuur
- Doe het geheel in de mixer
- Giet de room in de soepterrine en voeg al roerend de soep bij die goed warm moet zijn

## Asperges op Vlaamse wijze

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg asperges
- 4 eieren
- boter
- fijn gehakte peterselie

### Bereiding

- Schil de asperges en kook ze gaar in lichtjes gezouten water
- Neem ze uit het water en laat ze uitlekken
- Schik de uitgelekte asperges op een speciale aspergeschotel of op een dienstschotel met een gevouwen servet
- Afwerken met gesmolten boter, hardgekookte eieren en gehalte peterselie

### Wijntip

- Pouilly Fumé

## Coq au Riesling

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 kip
- zilveruitjes
- paddestoelen
- gerookt spek
- room
- suiker
- stokbrood

### Marinade

- 2 uien
- 2 wortelen
- 1 steel gele selder
- laurierblad
- tijm
- 2 teentjes knoflook
- tak peterselie
- geutje olie
- fles witte wijn
- ½ liter kippenbouillon
- peper en zout

### Bereiding marinade

- Verdeel de kip in stukken
- Breng de schoongemaakte en in stukken van 1 cm gesneden groenten in de kom
- Leg daarop de stukken kip
- Overgiet alles met de wijn en de kippenbouillon, olie, peper en zout
- Laat in een gesloten kom gedurende een nacht marineren

### Bereiding kip

- De kip afdrogen en in een grote pan aanbraden
- Neem de kip uit de pan en doe de groenten van de marinade in dezelfde pan
- Laat de groenten even zweten
- Voeg de kip en de marinade toe en laten gaar worden
- De zilveruitjes laten glaceren in boter, water en wat suiker
- De paddestoelen bakken in wat boter
- Het gerookt spek eerst blancheren en dan een beetje aanbakken
- Als de kip gaar is, het braadvocht van de kip en de verkookte marinade zeven
- Room toevoegen en even laten inkoken
- Daarna paddestoelen, spek, uitjes en de kip aan de saus toevoegen
- Nog even laten sudderen
- Opdienen met stokbrood en een goed glas Riesling

## Zabaione met roomijs

### **Ingrediënten (6 pers)**

- 8 eierdopjes witte wijn
- 8 eierdopjes suiker
- 8 eierdooiers

### **Bereiding**

- In een schaal de eierdooiers, de suiker en de witte wijn goed door elkaar roeren
- Au bain marie opkloppen tot een dikke schuimige massa
- 6 dessertglazen vullen met het mengsel
- Warm serveren met een bolletje ijs

