

**Menu 4.**

**Reuzengarnalensoepje**

**Gestoomde griet met spinazie en  
bosbessen sabayon**

**Aardbeien slagroomkrans**

## Reuzengarnalensoepje

### Ingrediënten (12 pers)

- 36 zoetwater reuzengarnalen
- 3 dl visfumet
- 2 dl witte wijn
- 1 dl olijfolie
- 30 gr bleekselder
- 30 gr prei
- 3 tomaten
- 3 eetlepels gehakte peterselie
- 2 eetlepels gehakte basilicum
- sap van 2 citroenen
- peper en zout

### Bereiding

- De reuzengarnalen pellen en het darmkanaal verwijderen
- De prei en de selder schoonmaken en wassen
- De prei in fijne reepjes en de selder in kleine blokjes snijden
- De tomaten pellen, de zaadjes verwijderen en het vruchtvlees in kleine blokjes snijden
- De reuzengarnalen kort bakken in de hete olijfolie
- Prei en selder toevoegen en even aanstoven
- Het citroensap, de witte wijn, de visfumet, de blokjes tomaat en de basilicum toevoegen
- Kruiden met peper en zout en even laten koken
- De reuzengarnalen over soepkopjes verdelen,
- Overgieten met de soep en garneren met de gehakte peterselie of een blaadje basilicum

## Gestoomde griet met spinazie en bosbessensabayon

### Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr spinazie
- 1 klein sjalotje
- 10 gr groene selderblaadjes
- 100 gr fijne noedels
- 1 ui
- 3 stelen groene selder
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 theelepel geplette zwarte peperkorrels
- 4 eierdooiers
- 0.8 dl bosbessenbier
- 4 stukken grietfilet van elk ± 130gr
- boter
- peper en zout en muskaatnoot

### Bereiding

- Maak de spinazie schoon, verwijder de stelen en spoel meermaals in veel water
- Laat uitlekken en kook gedurende 3 minuten in licht gezouten water
- Fris op onder koud stromend water en laat uitlekken
- Knijp het overtollige vocht uit de spinazie en hak hem grof
- Snipper de sjalot
- fris de selderblaadjes op in koud water
- Kook de fijne noedels beetgaar in licht gezouten water, fris op en laat uitlekken
- Breng in een stoompot water aan de kook
- Snij de ui en de selder fijn en voeg samen met de tijm, laurier en geplette peperkorrels toe aan het kokend water
- Laat 10 minuten zachtjes koken
- Doe de eierdooiers in een kleine steelpan en meng met het bosbessenbier
- Klop het geheel op een zacht vuurtje op tot de massa schuimig wordt en de eierdooiers beginnen te binden
- Roer er beetje bij beetje 80 gr boter onder en kruid met peper en zout
- Hou de bosbessensabayon afgedekt warm in een warmwaterbad
- Stoof de sjalotnippers glazig in wat boter en warm er de spinazie in op
- Kruid met peper, zout en een snuifje muskaatnoot
- Warm de fijne noedels op in wat boter en kruid met peper en zout,
- Laat uitlekken en hou warm
- Spoel de grietfilets af onder koud stromend water
- Leg ze in het bovenste deel van een stoompot en kruid met wat zout
- Stoom de vis gaar boven de groentedamp gedurende 8 minuten
- Leg een hoopje noedels op 4 voorverwarmde grote borden en maak er een nestje van
- Schik er de spinazie in en leg er de grietfilets op
- Lepel er de sabayon rond en werk af met selderblaadjes en bosbessen

### Dranktip

- Een glas fris bosbessenbier

## Aardbeien slagroomkrans

Fijn amandeldeeg wordt in een kransvorm gebakken, overdwars doorgesneden en met aardbeien en een royale hoeveelheid slagroom gearneerd. Een lekkere traktatie voor Uw gasten

### Ingrediënten (15 stukken)

#### Beslag

- 200 gr zachte roomboter (en wat extra voor de vorm)
- 175 gr suiker
- 4 eieren
- 2 à 3 druppels amandelolie
- 300 gr tarwebloem (en wat extra voor de vorm)
- 50 gr amandelen
- 2 theelepels bakpoeder

#### Voor de vulling en de garnering

- 400 gr aardbeien
- 4 dl slagroom
- 2 zakjes vanillesuiker
- 100 gr aardbeienjam
- 2 eetlepels fijngehakte pistachenoten

#### Bereiding

- De oven voorverwarmen op 175°C
- Een kransvorm van ± 22 à 24 cm invetten en met bloem bestuiven
- De roomboter en de suiker tot crème kloppen
- Hierdoor geleidelijk de eieren en de amandelolie roeren
- De bloem met de bakpoeder zeven en met de amandelen door het botermengsel roeren
- Het beslag in de ingevette vorm doen en op een rooster onder in de oven ± 50 min bakken
- De cake een paar minuten in de vorm laten afkoelen en dan omkeren op een rooster en verder laten afkoelen
- Intussen de aardbeien wassen.
- Een paar mooie aardbeien met kroontje apart houden voor de garnering
- De rest ontkronen en in 2 of 4 stukken snijden
- De slagroom met de vanillesuiker stijf kloppen
- De cake overdwars doorsnijden
- De aardbeienjam over de onderste laag strijken
- Wat slagroom erover strijken en met een deel van de stukjes aardbei bedekken
- De tweede laag erop leggen
- De krans rondom met slagroom bestrijken en bovenop kleine rozetten van slagroom spuiten
- Elke rozet versieren met de apart gehouden aardbeien
- Stukjes aardbei op de zijkant drukken en de gehakte pistachenoten erover strooien
- De overige aardbeien fijnsnijden en wat pletten en door de rest van de slagroom roeren
- Dit mengsel bij de krans serveren