

Menu 6.

Kabeljauw in paprikasaus

**Kalfsmedaillons met
champagneroomsaus**

**Perentaart met ijs en
warme chocoladesaus**

Kabeljauw in papriksaus

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr kabeljauwfilet
- 50 gr kleine, in plakjes gesneden champignons
- 1 kleine rode paprika, van zaad ontdaan en in ringen gesneden
- 1 fijngehakte sjalot
- 2 dessertlepels scherpe paprikapoeder
- 1 knoflookteen uit de knijper
- 225 gr verse pasta
- 2 eetlepels zure room of yoghurt
- citroensap
- 1 plak ui
- 1 laurierblad
- 2 eetlepels boter
- 6 peperkorrels
- 30 gr bloem
- ¼ l melk
- 1 eetlepel verse, fijngehakte peterselie
- 1 dessertlepel verse, fijngehakte tijm
- 1 dessertlepel tomatenpuree
- zout en peper uit de molen

Bereiding

- Snij de vis in stukjes van 2 cm
- Leg ze in een vuurvaste schaal met het citroensap, laurierblad, ui, peperkorrels en zoveel water dat de vis net onderstaat
- Dek de schaal af en pocheer de vis in ongeveer 10 min in een op 180°C voorverwarmde oven
- Smelt de boter en roer de champignons, paprika, sjalot, paprikapoeder en knoflook erdoor
- Stoof op laag vuur tot de paprika zacht is
- Roer de bloem door de champignons en paprika.
- Voeg geleidelijk, al roerend de melk tot en roer tot de saus dik is
- Haal de vis uit de schaal en zeef het kookvocht
- Giet een beetje van het kookvocht bij de saus maar maak deze niet te dun
- Voeg peterselie, tijm en tomatenpuree toe en laat 2 à 3 min zachtjes koken
- Proef of nog kruiden moeten worden toegevoegd
- Leg de hete, gekookte pasta op de borden en verdeel de vis hierover
- Giet de saus erover en schep daarop een lepel zure room of yoghurt
- Serveer onmiddellijk

Wijntip

- Wijn van het huis

Kalfsmedaillons met champagneroomsaus

Ingrediënten (4 pers)

- 4 kalfsmedaillons (2 cm dik)
- 4 sneden (fijn gesneden) gerookt spek
- 4 dl champagne
- 250 gr champignons de Paris
- 2 dl room
- 1 citroen
- ±70 gr boter
- tijm
- peper en zout
- tandenstokers

Bereiding

- De kalfsmedaillons 3 à 4 uur marinieren in de champagne
- Uitnemen, afdrogen en omwikkelen met spek
- De medaillons braden in boter en kruiden
- Het vlees uit de pan nemen en warm houden op een schotel
- De braadslee deglaceren met de marinade
- Room toevoegen en de saus laten inkoken
- De medaillons overgieten met de saus
- De champignons wassen en stoven in boter
- Een weinig citroensap toevoegen
- De champignons rond het vlees schikken en serveren

Wijntip

-
-

Perentaart met ijs en warme chocoladesaus

Ingrediënten

Taart

- 90 gr boter
- 75 gr suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 100 gr zelfrijzende bloem
- 3 eetlepels melk
- 3 eieren
- 1 kg peren in stukken gesneden

Chocoladesaus

- 100 gr chocolade
- 250 ml melk
- 3 eetlepels room
- 30 gr suiker
- 30 gr boter

Bereiding taart

- De zachte boter mengen met de suiker en de vanillesuiker
- Voorzichtig de zelfrijzende bloem ondermengen samen met de melk en de geklutste eieren
- De taart 40 à 45 min in de op 180°C voorverwarmde oven zetten
- Opdienen met ijs een warme chocoladesaus

Bereiding chocoladesaus

- De chocolade au bain-marie smelten
- De melk en suiker toevoegen
- Dan de room toevoegen
- Op het laatste de boter ondermengen