

Menu 7.

Papillot van mosselen met saffraan

Kip met knoflook en tijm

IJstaart

Papillot van mosselen met saffraan

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg mosselen
- 1 sjalotje
- 1 teentje knoflook
- ½ rode paprika
- 2 tomaten van 125 gr
- 20 gr verse koriander
- 150 gr champignons
- ½ citroen
- boter
- 1 takje verse tijm
- zeezout
- kerriepoeder
- 20 saffraandraadjes
- peper en zout
- 1 dl droge witte wijn
- stokbrood of toast
- 4 bladen aluminiumfolie van 29 x 58 cm (stevige soort)

Bereiding

- Controleer de mosselen en verwijder de haartjes en schelpresten
- Spoel ze meermaals in diep water en laat uitlekken
- Pel en snipper het sjalotje en pel en pers het teentje knoflook
- Schil de rode paprika met een aardappelschillertje en snij in 2
- Verwijder de zaden en zaadlijsten en snij het vruchtvlees in kleine dobbelsteentjes
- Pel en snij de tomaten in 4, ontpit en snij vruchtvlees in kleine blokjes
- Pluk en spoel de koriander en dep droog
- Snij de champignons in dobbelsteentjes van 0.5 cm en besprenkel ze met citroensap
- Glans de sjalotnippers, de champignonblokjes en de geperste look in een noot boter
- Voeg het takje tijm toe en roer er de paprika- en de tomatenblokjes door
- Breng op smaak met wat zeezout en een minisnuifje kerriepoeder
- Neem de pan van het vuur en verwijder het takje tijm
- Vouw elk blad aluminiumfolie op elkaar tot 4 vierkanten van 29 op 29 cm
- Vouw elk blad terug open en schik het onderste deel in een diep bord dat zo tot een kommetje gevormd wordt
- Leg op elk stuk folie ¼ van de mosselen en verdeel er de groentemengeling over
- Leg er telkens 5 saffraandraadjes op en kruid de mosselen met enkele draaien vers gemalen peper
- Giet er 1 eetlepel droge witte wijn bij
- Snij de korianderblaadjes fijn en verdeel ze over de mosselen.
- Bedek de mosselen met de overblijvende helft folie
- Dicht de papillotten door de randen goed over elkaar aan te drukken
- Leg de papillotten op een ovenplaat
- Gaar ze in een op 220°C voorverwarmde oven tot ze volledig bol staan en je een gesis kunt horen
- Leg elke papillot in een diep bord en serveer onmiddellijk
- Snij de papillot aan tafel open
- Serveer met stokbrood of toast

Wijntip

- Chardonnay

Kip met knoflook en tijm

Ingrediënten (8 pers)

- 2 flinke hoevekippen in stukken
- 2 hele bollen knoflook
- 2 eetlepels fijne suiker
- 12 stukjes tijm
- 4 blaadjes laurier
- 1 kg kleine aardappelen
- 2 dl kippenbouillon
- boter
- olijfolie
- versgemalen peper en zout

Bereiding

- Bak de stukken kip in hete boter en olijfolie rondom even aan
- Bestrijk 2 ovenschalen met boter en schik er de kip in
- Verwarm de oven voor op 195°C
- Halveer 1 bol knoflook en maak de teentjes van de 2 bollen los
- Doe ze in de pan met een bodempje water, een klontje boter en de suiker
- Laat ze 5 min. zachtjes koken op laag vuur
- Verdeel de knoflook met het vocht over de ovenschalen
- Stop er de takjes tijm en de blaadjes laurier tussen
- Schrap de aardappelen en leg ze rond de kip
- Kruid met versgemalen peper en zout
- Zet de schotel ongeveer 1 uur en 15 min in een voorverwarmde oven van 195°C
- Verdeel de kippenbouillon na 40 min over de schalen en laat verder garen
- Controleer of alles gaar is en serveer

Wijntip

- Een warmbloedige Côtes du Rhône geserveerd op 15 à 16°C smaakt hierbij het lekkerst

IJstaart

Ingrediënten (6 pers)

- 1 doos boudoirkoekjes
- 300 ml slagroom
- 1½ eetlepel bloedsuiker
- 7 eetlepels advocaat
- gemalen nootjes of chocoladeschilfers

Bereiding

- De room stijfkloppen met de bloedsuiker
- Daarna er met een houten lepel de advocaat onder mengen
- Neem een kom die in de diepvries mag en niet te hoog is
- Vul deze kom met een laag geklopte room met advocaat, daarop een laag koekjes en dan weer een laag room
- Afdekken met plasticfolie en 2 uur laten rusten op kamertemperatuur
- Daarna in de diepvries zetten
- ±1 kwartier op voorhand uithalen
- Bestrooien met nootjes of chocoladeschilfers