

**Menu 17.**

**Doperwten-crèmesoep**

**Kabeljauw onder een korst van parmezaan**

**Kipmedaillons met witloofsuprême**

**Flensjes met noten crème en  
sinaasappelsaus**

## Doperwtten-crèmesoep

### Ingrediënten

- 1 l kippenbouillon (water + blokje)
- 500 gr doperwtjes (vers of diepvries)
- 2 uien
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- enkele radijsjes
- 1 dl room
- boter
- tijm
- laurier
- zout en peper

### Bereiding

- Pel en hak de uien fijn
- Fruit ze glazig in een klontje boter
- Voeg de doperwtjes bij en overgiet met de kippenbouillon
- Kruid met een snuifje gedroogde tijm, laurierpoeder, zout en peper
- Breng aan de kook en laat 15 minuten zacht sudderen
- Was en snij de radijsjes in schijfjes
- Klop der oom op
- Mix de soep, kruid ze eventueel nog wat bij en strooi er de gehakte peterselie in
- Verwarm ze nog even tot tegen de kook aan
- Garneer elke portie met schijfjes radijs en een toef room
- Serveer meteen

### Fijnproef-advies

- Een handjevol kropsabladeren maakt de soep fluweliger en nog mooier groen van kleur

### Serveer-suggestie

- Lekker met croûtons van bruin brood. U kunt ook kant-en-klare soepknabbels nemen

## Kabeljauw onder een korst van parmezaan

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 teentje look
- 1 sjalotje
- Solo
- 4 grote tomaten
- 520 gr kabeljauwfilet (volledig graatloos en ongeveer 2 cm dik)
- peper en selderijzout
- 1 potje saffraanpoeder (8 cg)
- 4 mooie takjes tijm
- 4 eetlepels gemalen parmezaan
- 4 eetlepels paneermeel
- 4 dl droge witte wijn (bijvoorbeeld Muscadet, die ook bij de maaltijd gedronken wordt)

### Bereiding

- Pel en pers de look
- Reinig en snipper het sjalotje
- Stoof het zacht in wat Solo met de geperste look
- Laat afkoelen
- Pel de tomaten en verwijder de zaden en zaadlijsten en snij het vruchtvlees in teerlingen
- Spoel de kabeljauwfilet, verdeel in 4 gelijke stukken en dep droog
- Bestrijk de bodem van 4 individuele kleine schoteltjes met Solo
- Schik er de porties kabeljauwfilet in met de graatkant naat boven gericht
- Kruid met peper, selderijzout en saffraanpoeder
- Verdeel de sjalotsnippers er bovenop en leg er een takje verse tijm op
- Bedek de vis met de tomaatblokjes
- Meng de parmezaan met het paneermeel
- Bestrooi elke portie kabeljauw ruim met het mengsel
- Giet de witte wijn rondom en leg enkele vlokjes Solo bovenop en rondom de kabeljauw
- Warm een oven voor tot 200°C
- Zet de schotel of schoteltjes minsten 15 à 20 minuten in de oven tot er een goudbruin korstje ontstaat en de kabeljauw gaar is (controleer de gaarheid met een priem)
- Serveer met rijst of puree en een glaasje Muscadet

### Tip

- Vervang de tijm eventueel door lavas, dragon of verse koriander

## Kipmedaillons met witlofsuprême

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 kippenfilets
- 5 stronkjes witloof
- 1 sjalotje
- ½ dl kippenbouillon
- 1 eetlepel witte port
- 20 cl room
- boter
- suiker
- zout en peper

### Bereiding

- Maak het witloof schoon, verwijder de bittere kerntjes onderaan
- Blancheer een twaalftal van de buitenste blaadjes en laat ze goed uitlekken
- Snipper de rest van het witloof fijn
- Pel en snipper het sjalotje
- Fruit de sjalot- en witloofsnippers een paar minuten in wat boter en kruid met peper en een snuifje zout
- Voeg de room, de kippenbouillon en de port bij
- Laat in de open pan op een zacht vuurtje sudderen tot het witloof heel zacht is en er een gebonden saus ontstaat
- Bak de gekruide kippenfilets aan weerskanten gaar en goudbruin in een pan met wat boter
- Leg de witloofblaadjes op de boden en tegen de wand van kleine ronde vormpjes
- Vul ze met de witlofsuprême en keer de vormpjes om op de borden
- Snij de gare kippenfilets in plakjes en schik ze tot waaiertjes naast de witlooftimbaaltjes

### Praktische tip

- Bind de witlofsuprême eventueel met wat expressausbinder

### Server-suggestie

- Lekker met gebakken aardappelen

### Wijnadvies

- Een frisse, witte Mâcon-Villages zal de suprême subliem ondersteunen

## Flensjes met notencrème en sinaasappelsaus

### Ingrediënten flensjesbeslag (4 pers)

- 100 gr zelfrijzende bloem
- ½ l melk
- 3 eieren
- ½ eetlepel olie
- snuifje zout

### Ingrediënten notencrème

- ¼ l melk
- ½ vanillestokje
- 2 eierdooiers
- 40 gr fijnesuiker
- 20 gr maïszetmeel
- 50 gr kastanjes
- 50 gr walnoten
- 1 eetlepel boter
- boter of olie om te bakken

### Ingrediënten sinaasappelsaus

- 2 onbehandelde sinaasappelen
- 50 gr fijne suiker
- 1 dl water

### Bereiding

- Zeef de bloem met het zout in een kom
- Klop de eieren los met de melk
- Voeg al roerende bij de bloem en blijf roeren tot het beslag glad en homogeen wordt
- Roer de olie onder het beslag en zet het een kwartiertje apart op een koele plek
- Pel en hak de kastanjes en de walnoten grof
- Roerbak alle noten gedurende 2 minuten in de hete boter
- Breng de melk aan de kook met het gespleten vanillestokje
- Klop de eierdooiers los met de suiker en het maïszetmeel
- Giet de kokendhete melk bij het mengsel en roer voortdurend tegen het klonteren
- Zet op een zacht vuur tot de crème begint in te dikken
- Blijf roeren en laat niet koken
- Giet de crème door een zeef in een koude kom
- Blijf roeren tot de crème volledig afgekoeld is
- Voeg de kastanjes en de noten bij en meng voorzichtig
- Breng het water aan de kook met het sinaasappelsap en de suiker
- Voeg de fijngesneden sinaasappelschil bij en laat 3 min pocheren in de suikerstroop
- Bak in een pan in hete boter of olie vrij grote, maar flinterdunne flensjes
- Vul ze met de koude notencrème en overgiet ze met de warme sinaasappelsaus
- Serveer meteen