

Menu 21. - Feestmenu

Aardappelen gevuld met zalmroom

Doperwten-crèmesoep

**Gebraad van lamsmanchettes met saffraan
gevulde courgettes en knolselder met
hazelnoten**

Bladerdeeghoekjes met tropische vruchten

Aardappelen gevuld met zalmroom

Ingrediënten

- 150 gr gerookte zalm
- 1 bosje lente-uitjes
- bosje verse dille
- 250 gr dikke room
- 500 gr zure room
- sap van ½ limoen
- 8 vastkokende aardappelen
- peper en zout
- bieslook

Bereiding

- Boen de aardappelen goed schoon
- Kook ze in lichtgezouten water gaar in ongeveer 20 minuten
- Snij intussen de gerookte zalm in stukjes
- Maak de uitjes schoon en snij ze in fijne ringen
- Hak de dille fijn
- Doe de stukjes zalm en de verse kruiden in een kom
- Roer er de 2 soorten room door
- Breng op smaak met peper, zout en limoensap
- Serveer de aardappelen in de schil en geef er de zalmroom bij
- Garneer met een takje dille en wat sprietjes bieslook

Doperwtten-crèmesoep

Ingrediënten

- 1 liter 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 kropslabladeren 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

Gebraad van lamsmanchettes met saffraan

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg lamsmanchettes (in hun geheel, ±300 gr elk)
- 1 wortel
- 1 sjalot
- ½ ui/1/2 teentje knoflook
- 2 dl vleesbouillon (1/2 blokje opgelost in 2 dl heet water)
- 1½ dl room
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel olijfolie
- Topaz-kruiden:
 - 1 capsule saffraan
 - 1 blaadje laurier
 - rozemarijn
 - tijm
- Peper en zout

Vorbereiding

- Laat de oven 10 min. voorverwarmen op 200°C
- Smelt 1 eetlepel boter in een pan en stoof hierin de fijngesneden wortel, ui en sjalot
- Kruid met de geperste knoflook, laurier, tijm, rozemarijn en saffraan
- Voeg 2 dl bouillon toe
- Laat 15 min zachtjes sudderen (afgedekt)

Bereiding

- Strijk de gebradjes lichtjes in met olijfolie en schuif ze in de oven.
- Zet ze 8 min. onder de grill
- Draai het vlees om en giet de basissaus erbij
- Laat nog 5 4 6 minuten verder braden
- Kruid met peper en zout
- Haal het vlees uit de schotel en laat rusten in de uitgeschakelde oven terwijl U de saus afwerkt
- Zeef de saus over een brede pan en voeg de room toe
- Laat op een hevig vuur inkoken

Afwerking

- Verdeel in sneetjes, tussen de beentjes door.
- Geef er de saus apart bij en serveer met fijne boontjes en kroketten of aardappelgratin

Praktische tip

- Vraag aan de beenhouwer om de manchettes aaneen te laten. Zo hebt U kleine gebradjes van elk ongeveer 300 gr.

Wijnadvies

- Château Coufran, Cru Bourgeois A.C. Haut-Medoc – volle, vlezige wijn met dieprode kleur. Soepele, fluweelachtige smaak en lange afdronk
- La pastorale – A.C. Côtes de Fronsac – Prettige bordeaux die heel sterk aanspreekt door zijn charmant bouquet van rood fruit, gecombineerd met zijn krachtige en robuuste smaak

Knolselder met hazelnoten

Ingrediënten (4 pers)

- 750 gr knolselder
- 1 middelgrote aardappel
- 2 eetlepels Vandemoortele delicatess Olie Hazelnoot
- 50 gr gepelde hazelnoten

Bereiding

- Snij de knolselder en de aardappel in even grote partjes
- Kook samen gaar in gezouten water. Giet het water af en pureer de groenten
- Rooster ondertussen de hazelnoten in een droge pan met antiaanbaklaag
- Maal de hazelnoten in de keukenrobot. Meng de olie en de noten door de knolselderpuree

Tip

- Heerlijk bij wild!
- Zet een busje Knorr Aromat Smaakverfijner Standaard op tafel voor extra smaak

Gevulde courgettes met champignons

Ingrediënten (4 pers)

- 3 grote courgettes
- 500 gr champignons
- 2 eetlepels boter
- 3 eetlepels room
- enkele takjes dragon
- geraspte gruyère
- peper en zout

Bereiding

- Maak de courgettes schoon
- Breng in een pan water met zout aan de kook en kook de courgettes daarin 20 min gaar
- Neem ze uit de pan en ze snijd elk in 3 grote stukken
- Hol van elk stuk een beetje uit maar zo dat er nog een bodem overblijft
- Laat de stukken omgekeerd uitlekken en zet ze dan in een vuurvaste schotel
- Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes
- Smelt wat van de boter in de pan en laat de champignons daarin opkomen. Voeg de schoongemaakte en in stukjes gesneden takjes dragon toe en roer de room door het mengsel
- Vul de stukken courgette met het champignonmengsel
- Bestrooi het geheel met klontjes boter
- Strooi dan de geraspte kaas erover en laat het gerecht gratineren en door en door warm worden

Tomatengarnituur

Ingrediënten (4 pers)

- 4 tomaten

Bereiding

- Tomaten halveren met een kartelrand
- Bestrooien met look, sjalot en kaas - Eventueel kruiden met peper en zout
- Gedurende ± 20min in een voorverwarmde oven plaatsen

Bladerdeeghoekjes met tropische vruchten

Ingrediënten (4 pers)

- 4 bolletjes vanilleroomijs
- 2 plakjes bladerdeeg (90 gr elk, diepvries)
- 2 soepkoppen “Tropical mix” (diepvries)
- 1 zakje frambozencoulis (150 gr diepvries)
- 1 ei
- 4 eetlepels poedersuiker
- 2 eetlepels kirsch of Grand Marnier
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 2 eetlepels boter
- 3 eetlepels bloem

Voor de versiering

- enkele rode vruchten: frambozen of bosbessen, verse aardbeien, bessen enz..

Bereiding – voorbereiding (kan enkele uren vooraf)

- Laat het bladerdeeg 15 min ontdooien op kamertemperatuur
- Strijk de bakplaat in met wat boter en bestrooi met bloem
- Strooi ook wat bloem op het werkvlak
- Rol daarop de plakjes uit tot z ongeveer de helft groter zijn
- Snij elke plak in 2 zodat U 2 vierkanten bekomt en snij elk vierkant in 2 driehoeken
- Leg ze op de bakplaat en bewaar ze op een koele plaats tot U ze gaat bereiden
- Laat de frambozencoulis ontdooien in een kom

Bereiding - vlak voor het opdienen

- Verwarm de diepgevroren vruchtenmengeling 2 eetlepels kirsch of Grand Marnier op een zacht vuurtje
- Roer intussen voorzichtig om
- Klop het ei los met 1 eetlepel vloeibare honing
- Strijk er de driehoekjes van bladerdeeg mee in
- Schuif ze in de op 190°C voorverwarmde oven gedurende 5 minuten tot ze goudbruin kleuren (hou dit goed in het oog want door de honing zijn ze vlug te donker)

Afwerking

- Schik op elk bord (bij voorkeur grote borden) 1 warm driehoekje
- Lepel er wat vruchtenmengeling op en leg het tweede driehoekje er dwars over
- Lepel er wat frambozencoulis naast en werk af met een bolletjes vanilleroomijs en enkele rode vruchten
- Strooi wat poedersuiker over het hele bord

Praktische tip

- Tropical mix is een mengeling van in stukjes gesneden ananas, meloen, mandarijn, mango, druiven en papaya

Wijnadvies

- Aphrodis - A.C Muscadet de Rivesaltes – uitstekende “vin doux naturel”, een fonkelend goudgele likeurwijn, met een stevig muskaatparfum en een sappige volle smaak.
Koel schenken op 8 à 9°C