

Menu 22.

Salade met kreeft en groenten

Oosterse kippensoep

Ossenhaas met béarnaisesaus

**Bladerdeegje van Conférence-peer met
amandelen en chocoladesaus**

Salade met kreeft en groenten met ranchdressing

Ingrediënten (6pers)

- 1 krop bindsla
- 400 gr gekookt kreeftenvlees, grof gehakt
- 400 gr asperges beetgaar gekookt en in stukjes van 3 cm gesneden
- 250 gr champignons, schoongemaakt , gehalveerd en geblancheerd
- 12 waterkastanjes, gehalveerd
- 12 kerstomaatjes, de steelaanzetten verwijderd
- 125 gr mayonaise
- ⅛ liter ranchdressing
- 3 eetlepels chilisaus
- 2 theelepels mosterd
- citroensap naar smaak
- tabasco
- zout en versgemalen peper

Ingrediënten ranchdressing (4 à 6pers)

- 2 teentjes knoflook
- ¼ liter karnemelk
- 150 gr mayonaise
- 1 theelepel selderijzaadjes
- 2 theelepels dille
- 1 theelepel mosterd
- mespunt paprikapoeder
- citroensap naar smaak
- zout en peper

Bereiding

- Was de schoongemaakte sla in ruim koud water, laat uitlekken
- Sla droog en trek de bladeren in stukjes
- Doe de kreeft, de asperges, de champignons, de waterkastanjes en de kerstomaatjes in een grote kom
- Strooi er wat zout en peper over
- Schep de sla er door
- Roer de mayonaise, de dressing, de chilisaus en de mosterd door elkaar
- Breng de saus pittig op smaak met wat citroensap en tabasco
- Schep de dressing door de salade in de kom en serveer meteen

Bereiding ranchdressing

- Blancheer de knoflookteentjes ca 4 minuten in kokend water
- Laat afkoelen en pureer ze
- Doe de knoflook met de overige genoemde ingrediënten in de kom van een foodprocessor
- Laat draaien tot het een glas mengsel is
- Breng op smaak met peper en zout

Oosterse kippensoep

Ingrediënten (4 pers)

- 1 liter bouillon
- 1 kippenfilet
- 100 gr snijbonen
- 1 lepel tomatenpuree
- torti
- 1 prei
- 1 ui
- 1 pakje sojascheuten
- 3 lepels sojasaus
- peper en zout

Bereiding

- Kook de filets in de bouillon gaar (\pm 20 minuten)
- Voeg de gesnipperde ui, de gesneden prei, de snijbonen en de sojascheuten toe
- Laat \pm 10 minuten koken
- Voeg er de torti en de sojasaus bij

Ossenhaas met béarnaisesaus

Ingrediënten (4 pers)

- 4 ossenhazen
- béarnaisesaus
- 4 sneetjes brood
- 1 bussel asperges
- boter
- witte wijn
- aardappelbloem
- fijngehakte peterselie
- schijfjes tomaat

Ingrediënten béarnaisesaus

- Hollandse saus
- 3 sjalotten (of 1 ui)
- 1 takje dragonkruid
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad
- 1 dl azijn
- peper en zout

Bereiding

- Asperges schoonmaken en koken
- Bak de ossenhaas in boter
- Snijd de sneetjes brood op grootte van de ossenhaas en bak of rooster ze
- Werk de vleessaus af met enkele lepels witte wijn en bind ze
- Breng de broodsmeden op een schotel en schik hierop de ossenhaas
- Overgiet elk stuk vlees met wat vleessaus en breng op elk een lepelje béarnaise
- Versier verder met de asperges, de schijfjes tomaat en de peterselie

Bereiding béarnaisesaus

- Alle bestanddelen samen tot de helft laten inkoken, door een fijne zeef steken of mixen (laurier en tijm uitgezonderd)
- De massa aanlengen met water tot 1 dl
- Dit vocht vervangt het water voor de Hollandse saus
- Verder werken zoals voor Hollandse saus:
 - 2 eierdooiers kloppen met het verkregen vocht in bain-marie
 - 150 gr boter onderroeren
 - Er nog een weinig gehakte peterselie aan toevoegen

Tip

- Béarnaisesaus wordt gebruikt bij geroosterde biefstuk en gefruite vis

Bladerdeegje van Conférence-peer met amandelen en chocoladesaus

Ingrediënten (4 pers)

- 2 Conférence-peren
- suiker
- 4 velletjes bladerdeeg
- eigeel
- margarine of boter
- amandelschilfers
- 150 gr zwarte chocolade
- 2 dl room
- bloedsuiker
- munt

Bereiding

- Snijd de peren in grote stukken en bak ze in boter of margarine met suiker
- Smeer de vellen bladerdeeg in met wat eigeel, bak ze en overstrooi met amandelschilfers
- Warm de room op en voeg chocolade toe
- Snijd het bladerdeeg in tweeën en leg de peren ertussen
- Overgiet met de roomchocolade en zet er een bladerdeeghoedje op
- Strooi er wat bloedsuiker over en garneer met munt