

Menu 24.

**IJsgekoelde erwtensoep met rolletjes
Gandaham gevuld met luchtige
mousse van rode paprika**

**Sinaaskoteletjes
Aardappelgratin met prei**

Kiwis met korstje

IJsgekoelde erwtensoep met rolletjes Gandaham met luchtige mousse van rode paprika

Ingrediënten (4pers)

- 5 dl bouillon
- 300 gr erwten
- 5 blaadjes basilicum
- 8 plakjes Ganda ham
- mousse van rode paprika
- broodkorstjes
- room

Bereiding

- Breng de bouillon aan de kook
- Voeg de erwten en de basilicumblaadjes toe
- Laat goed doorkoken
- Mix de soep en haal door een zeef
- Laat afkoelen en werk af met wat room
- Bestrijk de plakjes Gandaham met de mousse van rode paprika en rol de plakjes op
- Snij de rolletjes in twee en plaats ze op een diep bord
- Giet de ijsgekoelde soep rond de hamrolletjes
- Werk af met broodkorstjes en enkele druppeltjes olijfolie

Sinaaskoteletjes

Een varkenskotelet kan haar gewicht in goud waard zijn. Zeker als ze de platgetreden paden verlaat

Ingrediënten (4 pers)

- 4 varkenskoteletten
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 onbespoten sinaasappelen
- 5dl rode wijnazijn
- 1 eetlepel griessuiker
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 klontjes boter
- fijn zeezout
- zwarte peper uit de molen

Bereiding

- Neem één van de sinaasappelen ter hand. Snijd met een scherp mesje de oranje schil eraf
- Versnijd die schil in fijne staafjes
- Zwier de staafjes in een klein pannetje met wat water
- Breng snel aan de kook, en giet dan af boven een vergiet
- Herhaal deze bewerking met vers koud water
- Op die manier verliezen de sinaasschilletjes alle bitterheid
- Het dubbel opkoken kan trouwens moeiteloos gebeuren terwijl de koteletten al bakken
- Peper en zout de koteletten in
- Pers de sinaasappelen uit
- Zet een braadpan op het vuur en laat warm worden
- Eerst vloeit de olie in de pan. Als de olie begint te dampen voegen we een klontje boter toe
- Wacht even tot het schuim verdwenen is
- Vlij de koteletten in de pan en laat ze op een middelhoog vuur een zestal minuten per kant bakken
- Haal dan het vlees uit de pan en houd warm in een lauwe oven
- Keil het braadvet genadeloos in de vuilnisbak
- Zet de pan terug op het vuur en voeg de azijn en de suiker toe
- Laat voor de helft inkoken
- Het sinaasappelsap mag dan ook de pan in
- Opnieuw laten we even inkoken tot het sausje stroperig geworden is (één derde laten verdampen)
- De pan mag van het vuur en terwijl we heen en weer schudden laten we een klontje boter uitsmelten in de saus
- Voeg nu ook de ontbitterde sinaasschilletjes toe
- Schep de saus over de koteletten en rep je naar tafel toe

Tip

- Gestoofd en zacht gebruind witloof doet op kille dagen een ongeluk bij deze koteletten
- Fijne tuinbonen nemen de glansrol over op warmere dagen

Wijntip

- Een simpele, fruitige, soepele, koele, jonge rode wijn brengt deze koteletten moeiteloos tot in de zevende hemel
- Wie het kostenbesparende effect van de kotelet wil teniet doen kan misschien een goede Dolcetto uit Piemonte op tafel brengen

Aardappelgratin met prei

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr geschilde “nicola” aardappelen
- 300 gr in stukjes gesneden preiwit
- 3 dl melk
- 2.5 dl room
- 100gr geraspte Emmental
- 1 koffielepel Maïzena Express
- ½ koffielepel geraspte muskaatnoot
- 1 takje tijm
- 1 eetlepel olie
- 10 gr boter
- peper en zout

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Beboter een ovenschotel
- Rasp de aardappelen tot chips
- Verhit de olie in een grote antikleefpan
- Stoof de prei 5 minuten zonder dat hij verkleurt
- Kruid met peper en zout, muskaatnoot en tijm
- Voeg de melk en de room toe en meng met een spatel
- Wanneer de melk kookt doet u er de aardappelen bij en laat ze 5 minuten bakken
- Haal de pan van het vuur, voeg de Maïzena en 75 gr Emmental toe
- Giet dit alles over in de ovenschotel
- Strijk het oppervlak glad en bestrooi met de rest van de kaas
- Laat 40 minuten bakken in de oven en dien onverwijld op

Wijntip

- Corbières droge roséwijn MO 1998

Kiwi's met korstje

Ingrediënten (4 pers)

- 6 kiwi's
- 4 eigelen
- 100 gr suiker
- 15 cl zoete muskaatwijn
- eventueel enkele blaadjes munt

Bereiding

- Schil de rijpe kiwi's en snijd in de gebruikelijke fijne schijfjes
- Schik de kiwischijven in 4 vuurvaste schaaltes
- Tover de handmixer met klopper te voorschijn
- Klop de eigelen samen met de suiker op in een potje tot een witte en romige crème is ontstaan
- Steek de grill aan in de oven
- Hang het potje met ex-eigelen in een andere pot waarin zich zacht kokend water bevindt. Met andere woorden een bain-marie. Ervaren koks kunnen het sabayongebeuren ook tot een goed einde brengen op een mierzacht vuurtje
- Giet een eetlepel muskaatwijn bij de eigelen en klop, klop, klop terwijl het mengsel zachtjes opwarmt
- Opnieuw gaat er een lepel muskaat bij enz.. tot alle wijn verdwenen is en het mengsel in de pan verdubbeld in volume
- Het resultaat is een gebonden schuim dat niet aan de kook mag komen, een sabayon dus
- Giet de sabayon over de kiwi's
- Schuif de schaaltes in de oven, zo dicht mogelijk onder de grill
- Na een paar seconden vormt zich hier en daar een bruin korstje en dat moeten we hebben
- Na een paar seconden dus komen de kommetjes uit de oven
- Versier met een paar muntblaadjes en serveer onmiddellijk

Tip

- Rijpe kiwi's zijn onvindbaar in de handel. Laat dus ook thuis een paar dagen uitrijpen. Met een bolletje frambozen- of aardbeienijs wordt dit heerlijke lauwwarme dessert een onvergetelijke belevenis

Wijntip

- Een glas koele muskaatwijn is hier meer dan op zijn plaats! Of niet soms?