

**Menu 29.**

**Ovenschotel met venkel**

**Mexicaanse runderlapjes**

**Mascarpone met kersen in chocolade**

## Ovenschotel met venkel

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg venkel
- 4 eetlepels citroensap
- zout
- 30 gr bloem
- 80 gr boter of margarine
- ¼ liter vleesbouillon
- ¼ liter verse room
- 1 bosje peterselie
- 150 gr Emmentaler kaas
- 350 gr gekookte ham



### Bereiding vlees

- Venkel schoonmaken, wassen en in zes parten snijden
- Venkelloof snipperen en apart houden
- Partjes met zout bestrooien en met citroensap besprenkelen
- 30 gr boter of margarine in een diepe pan laten smelten
- Venkel toevoegen en 20 minuten zacht laten stoven.
- Intussen 40 gr vetstof laten smelten en verhitten tot ze niet meer schuimt
- Bloem toevoegen en goed mengen
- Aanlengen met room en bouillon, onder voortdurend kloppen met de garde
- Even flink laten doorkoken en de saus daarna zachtjes gaar laten koken (10 minuten)
- Af en toe omroeren, om aanbranden te voorkomen
- Mengen met gehakte peterselie en venkelloof; laten afsmaken met wat zout
- Kaas grof raspen en ham snipperen
- Een grote ovenschotel met de resterende vetstof inwrijven
- Ham in de schotel strooien, venkel erover verdelen
- Saus aanlengen met het kookvocht van de venkel
- Gerecht met saus overgieten en met kaas bestrooien
- In een verwarmde oven (200°C) schuiven en 20 minuten laten gratineren

## Mexicaanse runderlapjes

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 stengel selderij
- 1 ui
- 2 rode Spaanse pepertjes
- 2 knoflookteentjes
- 125 gr mozzarella
- zout
- cayennepeper
- 1 bosje koriander
- 2 rode paprika's
- 4 sneetjes rundvlees (van ongeveer 140 gr)
- 1 eetlepel boter
- 1 dl rode wijn
- 3 dl kant-en-klare groentebouillon
- 1 laurierblad



### Bereiding vlees

- Maak de groenten schoon en hak ze fijn
- Schil de knoflookteentjes en druk ze door de knoflookpers
- Snij de mozzarella in kleine blokjes
- Doe ze samen met de groenten en de knoflook in een kom
- Kruid met zout en cayennepeper
- Was de korianderblaadjes, schud ze droog en doe ze in de kom
- Maak de paprika's schoon, snij ze in de lengte in 4 gelijke stukken
- Rooster ze 15 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven
- Verwijder de schil als ze afgekoeld zijn
- Leg telkens 2 paprikaschijfjes op het vlees en schep er wat vulling op
- Rol het vlees op en steek het vast met een cocktailprikker
- Bak de rollades kort in de boter
- Laat ze een uurtje stoven met het laurierblad in de wijn en groentebouillon
- Serveer met een tomatensausje
- Smaakt heerlijk met brood, bijvoorbeeld stokbrood dat je in de oven nog even warm hebt gemaakt

## Mascarpone met kersen in chocolade

### Ingrediënten

- 1 blikje of potje kersen (bruto inhoud = 350 gr) uitgelekt
- 3 eetlepels brandewijn of Cognac
- 100 gr mascarpone
- 1 eetlepel poedersuiker
- 300 ml slagroom
- 4 bitterkoekjes of amarettokoekjes
- 4 chocoladebakjes
- 100 gr pure chocolade gekoeld
- cacaopoeder

### Bereiding

- Kersen met brandewijn omscheppen en laten intrekken
- Mascarpone met brandewijn, poedersuiker en 200 ml slagroom luchtig kloppen
- Koekjes erdoor mengen
- Kersen over de chocoladebakjes verdelen
- Mascarponeroom erop scheppen
- Tot gebruik koel wegzetten
- Rest van slagroom luchtig kloppen
- Van chocolade met dunschiller flinters schaven
- Chocoladebakjes op bordjes zetten
- Slagroom eromheen scheppen en met chocoladeschaafsel garneren
- Bestuiven met cacaopoeder